Utensili da cucina
Kitchen utensils
Küchenzubehöre
Ustensiles de cuisine
Utensilios de cocina

P SERIE 12900

Un'ampia gamma di utensili professionali per la cucina in matriale composito, poliammide (nylon 6.6) con fibra di vetro. Lavabili in lavastoviglie, sterilizzabili, resistenti fino a 220°C. Ideali per l'uso con antiaderenti.

A wide range of professional kitchen utensils in composite material, polyamide (nylon 6.6) with fiberglass. Dishwasher safe, can be sterilized, heat resistant up to 220°C. Safe for non-stick cookware.

Cucchiaione
Spoon
Löffel
Mouvette
Cuchara

art.	l. cm.
12903-30	30
12903-40	38
12903-45	45

Spatola
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	l. cm.
12905-25	25
12905-30	30
12905-35	35
12905-40	40
12905-45	45
12905-50	50

Spatola per stemperare
Stirring ladle
Rühr-u. Temperierlöffel
Spatule à délayer
Espátula para diluir

art.	l. cm.
12907-07	35
12907-08	35

Spatola
Spatula
Stielschäber
Spatule
Espátula

art.	l. cm.
12915-25	25
12915-26	28
12915-35	35
12915-45	45

Spatola
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	l. cm.
12916-25	25
12916-33	33

Spatola triangolare
Spatula
Dreieck-Stielschäber
Spatule trilon
Espátula triangular

art.	l. cm.
12917-25	25

Spatola smussata
Bevelled spatula
Teigschäber
Spatule plate biseautée
Espátula blanda

art.	l. cm.
12906-35	35

Spatola
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	l. cm.
12908-30	30
12908-35	35
12908-40	40

Paletta angolare
Angular spatula
Winkelpalette
Spatule angulaire
Espátula

art.	l. cm.
12909-12	12
12909-23	23

Paletta forata
Spatula, perforated
Teigschäber, perforiert
Spatule ajourée
Espátula perforada

art.	l. cm.
12921-01	30

Paletta forata
Spatula, perforated
Teigschäber, perforiert
Spatule ajourée
Espátula perforada

art.	l. cm.
12921-05	30

Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	l. cm.
12921-10	32

Paletta fritti
Fish & chips spatula
Fischheber
Pelle à friture
Espátula fritura

art.	l. cm.
12921-15	35

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

art.	ø cm.	l.
12920-01	9	31

Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

art.	ø cm.	l.
12920-05	11	35

Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	dim. cm.	l.
12920-10	9x10	35

Paletta fritti
Fish & chips spatula
Fischheber
Pelle à friture
Espátula fritura

art.	dim. cm.	l.
12920-11	9x10	35

Cucchiaione
Spoon
Giesslöffel
Cuillère
Cucharón

art.	l. cm.
12920-15	35

Cucchiaione forato
Perforated spoon
Giesslöffel, perforiert
Cuillère perforée
Cucharón perforado

art.	l. cm.
12920-16	35

Molla insalata
Salad tong
Salatzange
Pince à salade
Pinza ensalada

art.	l. cm.
12930-51	25
12930-52	32

Molla per pane e pasticceria
Bread and pastry tong
Brot-/Gebäckzange
Pince à pain et pâtisserie
Pinza para pan y pasteleria

art.	l. cm.
12930-62	18
12930-63	23

Molla tutto servire
Serving tong
Servierzange
Pince à servir
Pinza servir

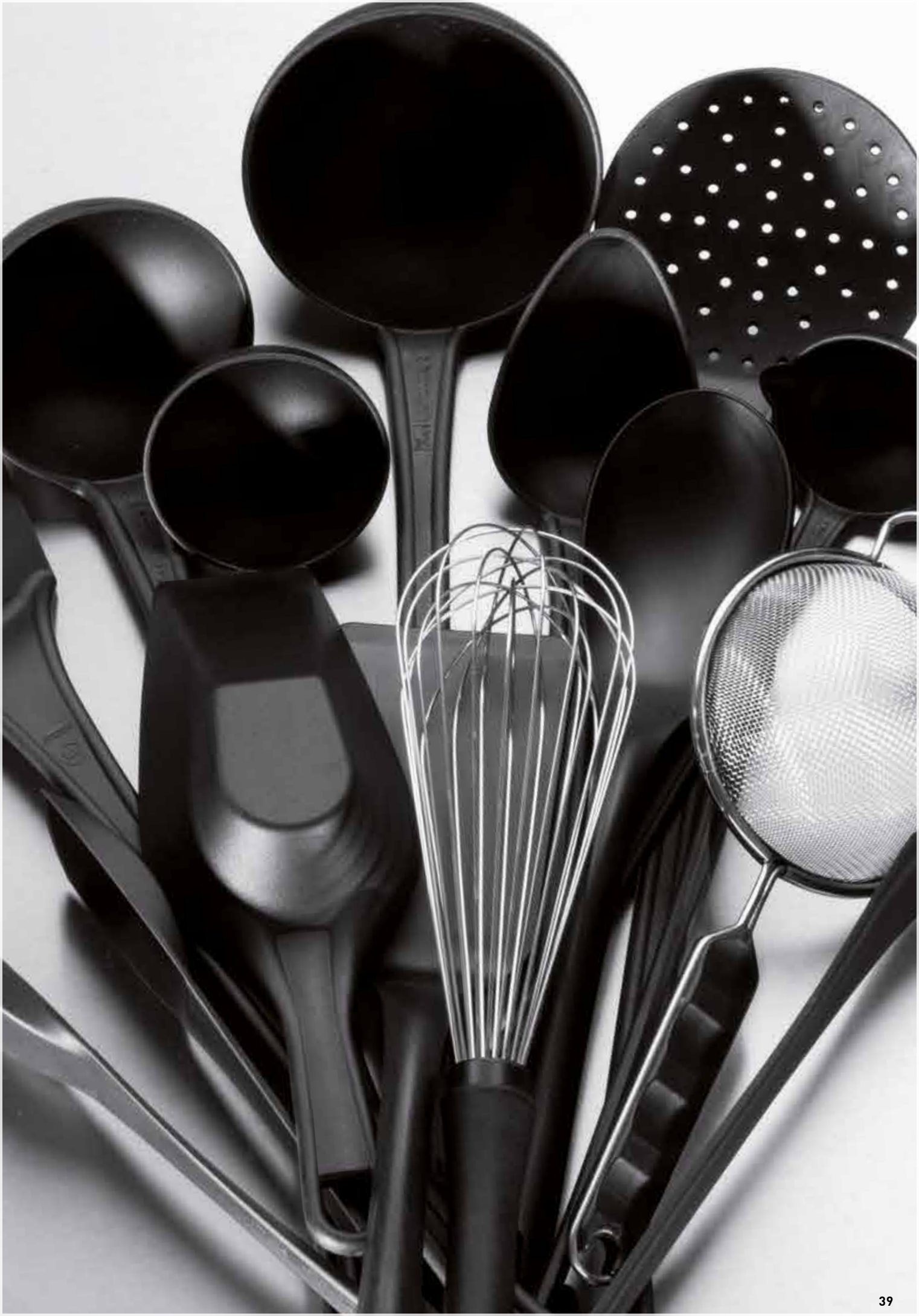
art.	l. cm.
12930-68	20
12930-69	25

Molla spaghetti
Spaghetti tong
Spaghettizange
Pince à spaghetti
Pinza espagueti

art.	l. cm.
12930-74	24

Molla per toast e dolci
Toast and pastry tong
Toast-/Gebäckzange
Pince à toast et tarte
Pinza para tostadas y dulces

art.	l. cm.
12930-77	21
12930-78	25



Forbice per polpette
Meat ball plier
Fleischkugelzange
Pince à boulettes
Pinza albóndigas

art.	l. cm.
12931-51	17

Forbice per chenelle
Quenelle plier
Quenellezange
Pince à quenelles
Pinza quenelles

art.	l. cm.
12931-53	19

Mestolo forato
Perforated ladle
Schöpflöffel, gelocht
Louche perforée
Cacillo perforado

art.	cm.	l.
12967-06	6,5	30,0
12967-10	10,0	37,5

PAT. pend.

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

art.	ø cm.	l.
12970-06*	6,5	30
12970-08	8,0	33,5
12970-10	10,0	37,5
12970-12	12,0	40,0

*Con becco. - *With spout.*

Mestolo pizza, fondo piatto
Pizza ladle, flat bottom
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

art.	ø cm.	l.
12968-10	10	27

Il fondo piatto distribuisce uniformemente la salsa di pomodoro senza lasciare scie.
The flat bottom evenly distributes tomato sauce without leaving streaks.

Mestolo, manico corto
Ladle, short handle
Schöpflöffel mit kurzen Stiel
Louche, manche court
Cacillo, mango corto

art.	ø cm.	l.
12969-10	10,0	27

Mestolo, manico corto
Ladle, short handle
Schöpflöffel mit kurzen Stiel
Louche, manche court
Cacillo, mango corto

art.	ø cm.	l.
12969-06	6,5	24

Cucchiaione
Spoon
Löffel
Cuillère
Cuchara

art.	l. cm.
12982-38	37,5

Cucchiaione
Spoon
Löffel
Cuillère
Cuchara

art.	l. cm.
12986-38	37,5

Cucchiaione, manico corto
Spoon, short handle
Löffel mit kurzen Stiel
Cuillère, manche court
Cuchara, mango corto

art.	l. cm.
12982-01	23

Cucchiaione, manico corto
Spoon, short handle
Löffel mit kurzen Stiel
Cuillère, manche court
Cuchara, mango corto

art.	l. cm.
12986-01	23

Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

art.	ø cm.	l.
12971-10	10	31
12971-12	12	37

Paletta liscia
Spatula
Backschaufel
Spatule
Espátula lisa

art.	cm.	l.
12972-10	10	36,5
12972-12	12	38,0

Paletta forata
Perforated spatula
Backschaufel, perforiert
Spatule perforée
Espátula perforada

art.	cm.	l.
12973-10	10	36,5
12973-12	12	38,0

Colatutto, inox
Strainer, s/s
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador multiuso, inox

art.	dim. cm.	l.
12932-22	22x18,5	44
12932-26	26x21	47

Colino a rete, inox
Soup strainer, s/s
Suppensieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon, inox
Colador a red, inox

art.	ø cm.	l.
12941-07	7	12
12941-10	10	12
12941-12	12	17
12941-14	14	17
12941-16	16	17
12941-18	18	17
12941-20	20	17
12941-23	23	27
12941-26	26	27

Colatutto tronco conico
Conical colander
Gemüseseiher
Passoire à légumes
Colador cónico

art.	ø cm.	h.	lt.
12950-32	32	16	8
12950-40	40	20	12

Frusta, 8 fili silicone
Wire whip, 8 Silicon wires
Rührbesen, 8 Drähte aus Silikon
Fouet, 8 fils en silicone
Batidor, 8 varillas de silicona

art.	l. cm.
12926-35	35

La forma tonda progettata per incorporare più aria possibile nelle miscele, è perfetta per sbattere più rapidamente ed efficientemente i bianchi d'uovo per soufflé eterei e meringhe, per panna montata e per creare ripieni e guarnizioni soffici. - *Balloon shape accomplishes tasks from beating eggs to blending sauces quickly and efficiently. Its shape is designed to incorporate as much air as possible into your mixture. Sturdy and versatile, perfect for beating egg whites for ethereal soufflés and meringues. Or use it for whipping cream to create light, fluffy fillings and toppings.*

Frusta, 8 fili, inox
Wire whip, 8 wires, s/s
Rührbesen, 8 Drähte, Edelstahl Rostfrei
Fouet, 8 fils, inox
Batidor, 8 varillas, inox

art.	l. cm.
12928-25	25
12928-30	30
12928-35	35
12928-40	40
12928-45	45
12928-50	50
12928-55	55
12928-60	60

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - *Water-tight, dishwasher safe.*

Frusta media, 11 fili, inox
Egg whisk, 11 wires, s/s
Schneebesen, 11 Drähte, Edelstahl
Fouet, 11 fils, inox
Batidor, 11 varillas, inox

art.	l. cm.
12929-25	25
12929-30	30
12929-35	35
12929-40	40
12929-45	45

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - *Water-tight, dishwasher safe.*

Frusta balloon, inox
Balloon whisk, s/s
Schneebesen, Edelstahl Rostfrei
Fouet à blancs, inox
Batidor tipo globo, inox

art.	l. cm.
12927-35	35
12927-45	45

Perfetta tenuta stagna, lavabile in lavastoviglie. - *Water-tight, dishwasher safe.*

POLICARBONATO - POLYCARBONATE

Mestolo per sangria
Sangria ladle
Sangrialöffel
Louche à sangria
Cucharón para sangría

art.	ø cm.	l.
44929-02	6,5	29

Cucchiaione
Spoon
Löffel
Cuillère
Cuchara

art.	l. cm.
44929-03	35

Cucchiaione forato
Perforated spoon
Löffel, gelocht
Cuillère percée
Cuchara perforada

art.	l. cm.
44929-04	35

Molla concava
Utility tong
Servierzange
Pince à servir
Pinza para servir

art.	l. cm.
44929-05	23
44929-06	30

Molla ghiaccio
Ice tong
Eiszange
Pince à glace
Pinza para hielo

art.	l. cm.
44929-09	16

Molla a servire
Serving tong
Servierzange
Pince à servir
Pinza para servir

art.	l. cm.
44929-07	20,5

Forbice per pane e dolci
Bread and pastry plier
Brot u. Gebäckzange
Pince à pain et pâtisserie
Pinza pan y pasteles

art.	l. cm.
44929-11	22

Molla spaghetti
Spaghetti tong
Spaghettizange
Pince à spaghetti
Pinza espagueti

art.	l. cm.
44929-08	23,5

Sessola
Flour scoop
Mehlschaufel
Pelle à farine
Pala para harina

art.	lt.
14959-01	0,10
14959-02	0,25
14959-05	0,50
14959-10	1,00
14959-20	2,00

SPATOLE - TURNERS

Spatole in acciao inox con manico in polipropilene.

Stainless steel turners with polypropylene handle.

Spatola per pasticcio e pizza
Pizza turner
Pizzawender
Palette à pizza
Espátula pizza

art.	dim. cm.
18511-15	15,5x8,7

Spatola hamburger
Hamburger turner
Hamburgerspachtel
Palette à hamburger
Espátula hamburger

art.	dim. cm.
18512-15	19x13,8

Spatola lasagne
Lasagne spatula
Lasagneheber
Palette à lasagne
Espátula lasagna

art.	dim. cm.
18515-16	16,8x7,2

Spatola triangolare
Cleaning spatula
Bratenspachtel
Spatule
Espátula triangular

art.	dim. cm.
18520-04	12x4
18520-06	12x6
18520-08	12x8
18520-10	12x10
18520-12	12x12

Spatola cuoco con scalino
Angular spatula
Confiseriepalette
Palette coudée
Espátula chef angular

art.	dim. cm.
18518-22	22x3,4
18518-26	25x3,7
18518-30	30x4,3

Spatola cuoco
Spatula
Palette
Palette
Espátula chef

art.	dim. cm.
18519-15	15,5x3
18519-22	22x3,4
18519-26	26x3,7
18519-30	31x4,3
18519-35	36x5

Paletta forata
Perforated spatula
Kuchenpalette, geschlitzt
Palette perforée
Paleta perforada

art.	dim. cm.
18510-07	13,5x7

Spatola forata
Perforated spatula
Kuchenpalette, geschlitzt
Palette perforée
Paleta perforada

art.	dim. cm.
18509-01	16x7,5
18509-02	15,6x5

Paletta forata, flessibile
Perforated spatula, flexible
Palette, geschlitzt, flexibel
Palette perforée, flexible
Paleta perforada, flexible

art.	dim. cm.
18509-03	15,6x8,7

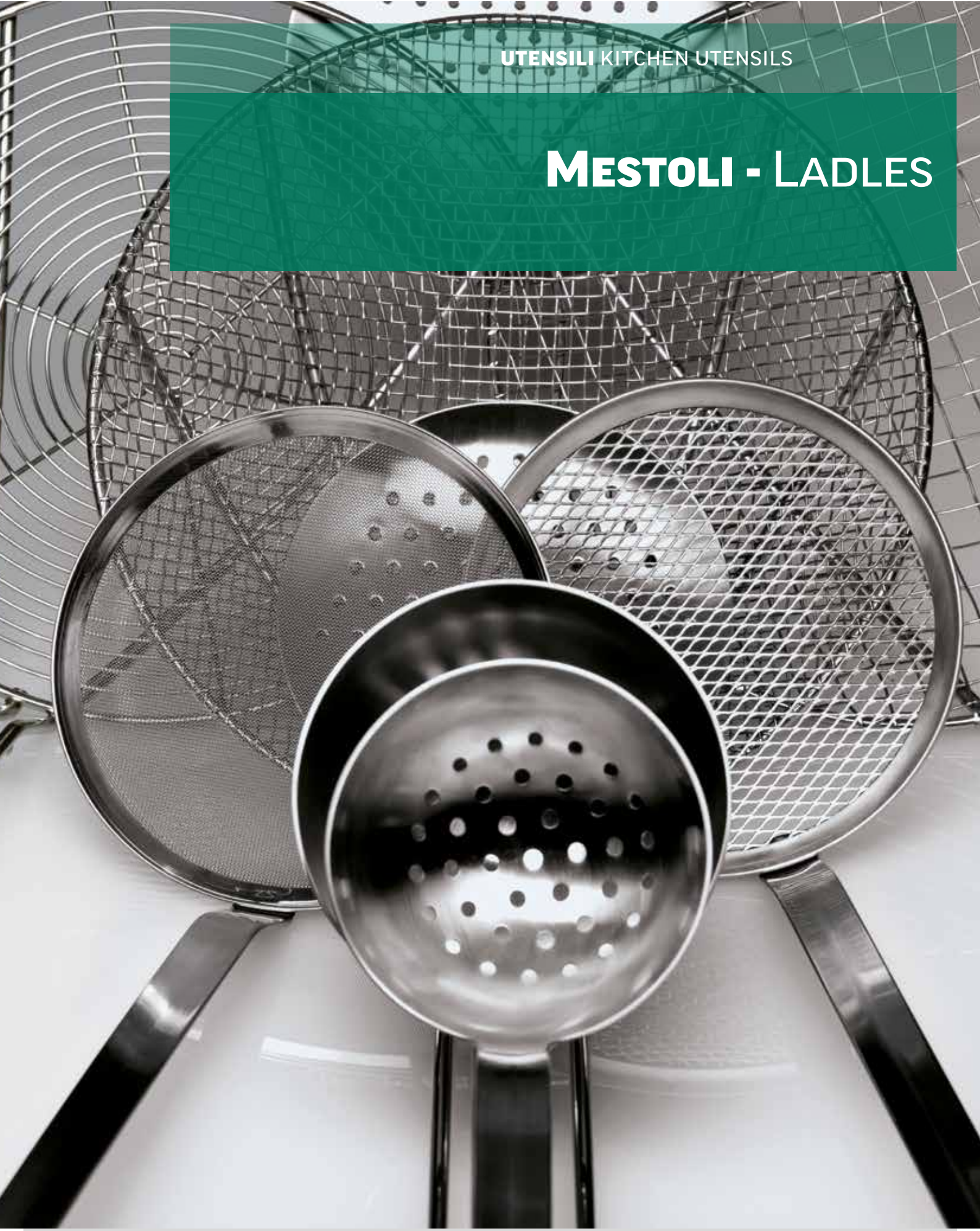
Spatola hamburger
Hamburger turner
Bratenwender
Grand palette
Espátula hamburger

art.	dim. cm.
18516-24	24x7,2

Spatola hamburger, forata
Perforated hamburger turner
Bratenspachtel, gelocht,
Grand palette perforée
Espátula hamburger,perforada

art.	dim. cm.
18517-24	24x7,2

Mestoli - Ladles



Il mestolo PADERNO.
Accoppiamento manico-coppa (mestolo unipezzo). Manico con spessore maggiorato con bordi arrotondati. Indicazione sul manico del diametro e della capacità.

The PADERNO ladle.
Handle-cup connection (one piece ladle). Thicker handle with rounded border. Diameter and capacity stamped on the handle.

Mestolo unipezzo, inox
One piece ladle, s/s
Schöpflöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Louche monobloc, inox
Cacillo monobloc, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11970-06	6,5	30	0,07
11970-08	8,0	32	0,12
11970-09	9,0	33	0,20
11970-10	10,0	37	0,25
11970-11	11,0	38	0,33
11970-12	12,0	40	0,50
11970-14	14,0	44	0,75
11970-16	16,0	47	1,00

Mestolo becco a versare unipezzo, inox
One piece side basting spoon, s/s
Saucenkelle quer, fugenlos, Edelstahl
Cuillère à arroser monobloc, inox
Cacillo monobloc para versar, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-06	6,5	30	0,07

Mestolo forato unipezzo, inox
One piece perforated ladle, s/s
Gelochter Schöpflöffel, fugenlos, E. R.
Louche monobloc perforée, inox
Cacillo monobloc perforado, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11967-06	6,5	30	0,07
11967-08	8,0	32	0,12
11967-09	9,0	33	0,20
11967-10	10,0	37	0,25
11967-12	12,0	40	0,50
11967-14	14,0	44	0,75
11967-16	16,0	47	1,00

Mestolo, inox
Ladle, stainless steel
Schöpflöffel, Edelstahl Rostfrei
Louche, inox
Cacillo, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
41670-06	6	30	0,03
41670-09	9	32	0,13

Schiumarola, inox
Skimmer, stainless steel
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
41671-11	11	32

Paletta forata, inox
Slotted turner, stainless steel
Küchenwender, geschlitzt, Edelstahl
Pelle ajourée, inox
Espátula perforada, inox

art.	l. cm.
41672-00	32

Cucchiaione unipezzo, inox
One piece basting spoon, s/s
Giesslöffel, fugenlos,Edelstahl Rostfrei
Cuillère monobloc, inox
Cucharón monobloc, inox

art.	l. cm.
11982-38	38

Cucchiaione forato unipezzo, inox
One piece perforated spoon, s/s
Giesslöffel perforiert, fugenlos, Edelstahl
Cuillère perforée monobloc, inox
Cucharón perforado, monobloc, inox

art.	l. cm.
11984-38	38

Cucchiaione obliquo unipezzo, inox
One piece spoon, crosswise, s/s
Giesslöffel quer, fugenlos, Edelstahl
Cuillère oblique monobloc, inox
Cucharón obliquo monobloc, inox

art.	l. cm.
11983-38	38

Cucchiaione per mancini, inox
Spoon, left handed, s/s
Giesslöffel für Linkshänder, Edelstahl
Cuillère gaucher, inox
Cucharón para zurdos, inox

art.	l. cm.
11983-37	38

Forchettone 3 denti unipezzo, inox
One piece meat fork, 3 prongs, s/s
Fleischgabel 3 Zacken, fugenlos, E. R.
Fourchette 3 dents, monobloc, inox
Tenedor 3 dientes, monobloc, inox

art.	l. cm.
11974-50	50
11974-70	70

Forchettone 2 denti unipezzo, inox
One piece meat fork, 2 prongs, s/s
Fleischgabel 2 Zacken, fugenlos, E. R.
Fourchette 2 dents, monobloc, inox
Tenedor 2 dientes, monobloc, inox

art.	l. cm.
11975-50	50
11975-99	100

Paletta liscia unipezzo, inox
One piece spatula, s/s
Backschaufel, fugenlos, Edelstahl
Spatule monobloc, inox
Espátula lisa monobloc, inox

art.	cm.	l.
11972-10	10	36
11972-12	12	39

Paletta forata unipezzo, inox
One piece perforated spatula, s/s
Backschaufel perforiert, fugenlos, E. R.
Spatule perforée monobloc, inox
Espátula perforada monobloc, inox

art.	cm.	l.
11973-10	10	36
11973-12	12	39

Pala a ridurre, inox
Perforated slice, s/s
Reduzierspatel, Edelstahl Rostfrei
Spatule à reduire, inox
Espátula para reducir, inox

art.	cm.	l.
11976-50	12x15	50
11976-99	12x15	100

Mestolo per mancini, inox
Side basting spoon, left handed, s/s
Saucenkelle für Linkshänder, Edelstahl
Cuillère à arroser, gaucher, inox
Cacillo para zurdos, inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11969-37	6,5	30	0,07

Schiumarola unipezzo, inox
One piece skimmer, s/s
Schaumlöffel, fugenlos, Edelstahl
Ecumoire monobloc, inox
Espumadera monobloc, inox

art.	ø cm.	l.
11971-08	8	29,0
11971-10	10	32,0
11971-12	12	35,0
11971-14	14	38,0
11971-16	16	41,0
11971-18	18	42,5
11971-20	20	44,5
11971-25*	25	75,0

*Manico a tubo. - *Tube handle.*

Mestolo unipezzo, inox
One piece ladle, s/s
Schöpflöffel, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Louche monobloc, inox
Cacillo monobloc, acero inox

art.	ø cm.	l.	lt.
11970-01	8	23	0,12

Manico corto. - *Short handle.*

Cucchiaio per spaghetti, inox
Spaghetti spoon, stainless steel
Spaghettilöffel, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à spaghetti, inox
Tenedor espaguettis, inox

art.	l. cm.
41673-00	32

Forchettone, inox
Meat fork, stainless steel
Fleischgabel, Edelstahl Rostfrei
Fourchette, inox
Tenedor, inox

art.	l. cm.
41674-00	32

Cucchiaione, inox
Basting spoon, stainless steel
Giesslöffel, Edelstahl Rostfrei
Cuillère, inox
Cuchara, inox

art.	l. cm.
41675-00	32

Cucchiaione forato, inox
Perforated spoon, stainless steel
Schöpfkelle, gelocht, Edelstahl Rostfrei
Cuillère percée, inox
Cuchara perforada, inox

art.	l. cm.
41676-00	32

Cucchiaione salse, inox
Sauce ladle, stainless steel
Saucenkelle, Edelstahl Rostfrei
Cuillère à sauce, inox
Cuchara salsas, inox

art.	l. cm.
41677-00	32

Frusta, inox
Whisk, stainless steel
Schneebesen, Edelstahl Rostfrei
Fouet, inox
Batidor, inox

art.	l. cm.
41678-00	30

Paletta patatine, inox
Chips shovel, stainless steel
Nestbackschaufel, Edelsthal Rostfrei
Pelle à pommes-frites, inox
Pala para patatas fritas, inox

art.	dim. cm.	l.
42642-20	21x17	21

Pala per patate fritte, inox
French fry scoop, s/s
Pommes-Frites-Schaufel, 18-10 Rostfrei
Pelle à frites, inox
Pala para patatas fritas, inox

art.	dim. cm.
41929-00	20x23

Asta, inox
Wall rack, stainless steel
Aufhängungstange, Edelstahl Rostfrei
Tringle de cuisine, inox
Asta para utensilios, inox

art.	l. cm.
41670-AA	40
41670-AB	60

Schiumarola a rete stirata, inox
Mesh skimmer, s/s
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
11990-16	16	40

Schiumarola a rete passabrodo, inox
Mesh skimmer, s/s
Schaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera, inox

art.	ø cm.	l.
11991-16	16	40

Pinza, inox
Cooking tong, s/s
Kochzange, Edelstahl Rostfrei
Pince, inox
Pinza, inox

art.	l. cm.
42902-30	30

Schiumarola a filo inox
Skimmer, stainless steel
Drahtlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera a filo, inox

art.	ø cm.	l.
12640-14	14	40
12640-16	16	40
12640-18	18	40
12640-20	20	50
12640-24	24	50
12640-28	28	50

Schiumarola a filo inox
Skimmer, stainless steel
Drahtlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera a filo, inox

art.	ø cm.	l.
12641-14	14	40
12641-16	16	40
12641-18	18	40
12641-20	20	50
12641-24	24	50
12641-28	28	50

Schiumarola fish & chips, inox
Skimmer fish & chips, s/s
Fritierschaumlöffel, Edelstahl Rostfrei
Ecumoire, inox
Espumadera para pescado, inox

art.	ø cm.	l.
12642-28	28	85

Spatole crêpes, legno
Crepe spreader, beachwood
Crêpe-Paletten, Holz
Rateau à crêpes/raclettes, hêtre
Espátula crêpes, madera

art.	dim. cm.	u.pack
42900-15	18x18	5

Spatola crêpes, legno
Crepe spreader, beachwood
Crêpe-Paletten, Holz
Rateau à crêpes/raclettes, hêtre
Espátula crêpes, madera

art.	dim. cm.	u.pack
42900-24	18x24	5

Pompetta per sugo, inox
Baster tube, s/s
Saft-Spritze, Edelstahl Rostfrei
Pompe à jus, inox
Bomba para jugo, inox

art.	l. cm.
42863-00	20

Pinza togli lische, inox
Fish-bone remover, s/s
Grätenentkerner, Edelstahl Rostfrei
Pince à arêtes, inox
Pinza para espinas

art.	
42592-01	lische fini/thin bones
42592-02	lische grosse/thick bones

Molla per grill, inox
Grill tweezer, stainless steel
Grillzange, Edelstahl Rostfrei
Pince à grille, inox
Pinza para barbacoa, inox

art.	l. cm.
41698-22	22,5
41698-30	30,0
41698-40	40,0

N

Pinza, silicone
Cooking tong, silicon
Kochzange aus Silikon
Pince en silicone
Pinza de silicona

art.	l. cm.
42903-29	29

P

Pinza, inox
Cooking tong, s/s
Kochzange, Edelstahl Rostfrei
Pince, inox
Pinza, inox

art.	l. cm.
42902-31	30

Spazzola grill
Barbecue brush
Grill-Bürste
Brosse à grille
Cepillo para barbacoa

art.	dim. cm.	l.
41773-00	5,5x11	27

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854C25	25,5
42854C30	30,5
42854C40	40,6

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854B25	25,5
42854B30	30,5
42854B40	40,6

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854Y25	25,5
42854Y30	30,5
42854Y40	40,6

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854K25	25,5
42854K30	30,5
42854K40	40,6

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854R25	25,5
42854R30	30,5
42854R40	40,6

Molla unipezzo, inox
Heavy duty one piece tong, s/s
Zange, fugenlos, Edelstahl Rostfrei
Pince monobloc, inox
Pinza monobloc, inox

art.	l. cm.
42854G25	25,5
42854G30	30,5
42854G40	40,6

Colafritto, inox
Bird nest fryer, s/s
Nestbacklöffel, Edelstahl Rostfrei
Nid à friture, inox
Colador para fritura, inox

art.	ø cm.	l.
42623-10	10	26

Spillone portascontrini, inox
Hat pin for tickets, s/s
Kassenscheine-Aufstecknadel, Edelstahl
Epingle porte-tickets, inox
Bastón porta ticket, inox

art.	ø cm.	h.
12504-20	9	20

Asta portascontrini, inox
Tickets-holder, s/s
Bons-halter, Edelstahl Rostfrei
Porte-fiches à billes, inox
Asta porta ticket, inox

art.	l. cm.
42509-25	25
42509-50	50

Asta porta scontrini, inox
Tab-grabber, s/s
Bons-Halter, Edelstahl Rostfrei
Porte-fiches, inox
Asta porta ticket, inox

art.	l. cm.
42509-60	60
42509-99	100

FORNI MICROONDE
Microwave ovens
PAGINA - *Page:* **155**

N

Piatto pizza, cordierite
Pizza dish, cordierite
Pizza Teller, Cordierit
Plat à pizza, cordiérite
Plato pizza, cordierita

art.	ø cm.
44310-33	33

Speciale pietra per cucinare pizze (anche surgelate) con il microonde. - *Special stone to cook pizzas in microwave oven.*

N

Porta rotolo, inox
Roll holder, s/s
Rollenhalter, Edelstahl Rostfrei
Derouleur papier, inox
Portarollos, inox

art.	l cm.
42512-35	30

N

Piatto grigliante, antiaderente
Non-stick grilling plate
Grill-Teller
Plat à grillage
Plato parrilla

art.	ø cm.	h.
47602-25	25	2,0
47602-27	27	3,5
47602-31	31	3,5

Per forno microonde. Cuoce e dora carni, verdure, pizze, etc. Lavabile in lavastoviglie. - *For microwave oven. To cook and brown meat, vegetables, pizza, etc. Dishwasher safe.*

N

Cuoci uovo singolo, PP
Single egg cooker, PP
Eierkocher, PP
Cuiseur à oeuf, PP
Caldera para huevo, PP

art.	ø cm.	h.
47602-01	7	9

Per forno microonde. Minicoperchio con 4 fori per la fuoriuscita del vapore. Lavabile in lavastoviglie. - *For microwave oven. Mini lid with 4 holes. Dishwasher safe.*

N

Cuoci uovo doppio, PC
Double egg cooker, PC
Eierkocher, PC
Cuiseur à oeufs, PC
Caldera para huevos, PC

art.	dim. cm.	h.
47602-02	20,5x12	4

Per forno microonde. 2 scomparti per la cottura di uova in camicia. Lavabile in lavastoviglie. - *For microwave oven. Dishwasher safe.*

Cuoci omelette, PP
Omellette cooking dish, PP
Omelette Backform, PP
Cuiseur à omelettes, PP
Plato para cocinar tortillas, PP

art.	dim. cm.	h.
47602-04	22,5x15	5,5

Per cucinare l'omelette in microonde, lavabile in lavastoviglie. - *For cooking omelettes in microwave oven. Dishwasher safe.*

Cuocivapore set 3 pz, PC
Steamer 3 pcs set, PC
Dampf-Koch-Satz, PC
Kit cuisson à vapeur, PC
Juego para cocción al vapor, PC

art.	ø cm.	h.
47602-03	25	8

Per microonde, lavabile in lavastoviglie. *For microwave oven. Dishwasher safe.*

Anello distanziatore, PP
Additional plate stand, PP
Gestell für Zusatzteller, PP
Support assiette supplémentaire, PP
Soporte distanciador, PP

art.	Ø cm.	h.
47605-23	19-21	6

Per microonde. - *Microwave safe.*

Copripiatto per microonde, PP
Microwave plate cover, PP
Tellerglocke für Mikrowelle, PP
Cloche pour four à micro-ondes, PP
Cubreplatos para microonda, PP

art.	ø cm.
47603-27	27

Impilabile, lavabile in lavastoviglie. *Stackable, dishwasher safe.*

Copripiatto per microonde, PP
Microwave plate cover, PP
Tellerglocke für Mikrowelle, PP
Cloche pour four à micro-ondes, PP
Cubreplatos para microonda, PP

art.	ø cm.	h.
47601-26	27	6

Copripiatto per microonde, PP
Microwave plate cover, PP
Tellerglocke für Mikrowelle, PP
Cloche pour four à micro-ondes, PP
Cubreplatos para microonda, PP

art.	ø cm.	h.
44998-31	31	6,5

Impilabile, lavabile in lavastoviglie. *Stackable, dishwasher safe.*

Copripiatto, policarbonato
Plate cover, polycarbonate
Tellerglocke, Polykarbonat
Cloche, polycarbonate
Cubreplatos, PC

art.	Ø cm.	h.
44997-22	22	6,8
44997-24	24	6,8
44997-26	26	6,8
44997-28	28	6,8

Copripiatto, inox
Plate cover, stainless steel
Tellerglocke, Edelstahl Rostfrei
Cloche, inox
Cubreplatos, inox

art.	Ø cm.	h.
41683-26	26,5	4,3

Imbuto, polipropilene
Funnel, PP
Trichter, PP
Entonnoir, PP
Embudo, PP

art.	ø cm.
47604-08	8
47604-10	10
47604-12	12
47604-15	15
47604-18	18
N 47604-20	20
N 47604-24	24
N 47604-30	30

Imbuto, inox
Funnel, s/s
Trichter, Edelstahl Rostfrei
Entonnoir, inox
Embudo, inox

art.	ø cm.
42562-12	12
42562-14	14
42562-16	16
42562-18	18
42562-20	20
42562-25	25
42562-30	30

Caraffa graduata, PP
Measuring jug, PP
Messbecher, PP
Récipient-mesure, PP
Jarra graduada, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47606-05	10,5	10,5	0,50
47606-10	12,5	14,5	1,00
47606-20	13,5	17,0	2,00
47606-30	15,5	21,0	3,00

Caraffa graduata, impilabile, PP
Measuring jug, stackable, PP
Messbecher, stapelbar, PP
Récipient-mesure, empilable, PP
Jarra graduada apilable, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47607-10	12,5	14,5	1
47607-20	13,5	17,0	2

Pala dosatrice, copolimero BPA free
Measuring scoop, copolymer BPA free
Maß-Schaufel
Pelle-mesure
Pala dosadora

art.	ml.
47613-05	500/50 min.
47613-07	750/50 min.
47613-10	1000/50 min.
47613-20	2000/100 min.

Misurino graduato, impilabile, inox
Graduated measure jug, stackable, s/s
Messbecher, graduiert, stapelbar, E. R.
Mesure graduée, empilable, inox
Jarra medidora graduada apilable, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
42581-01	7,5	5	0,1
42581-03	10,0	7	0,3
42581-05	11,5	11	0,5
42581-10	15,0	13	1,0
42581-15	15,5	15	1,5
42581-20	17,0	19	2,0

Misurini, inox
Measuring cups/spoons, s/s
Maßbecher-/löffel, Edelstahl Rostfrei
Mesures, inox
Medidores, inox

art.	ml.
42616-04	60-80-125-250

Misurini, inox
Measuring cups/spoons, s/s
Maßbecher-/löffel, Edelstahl Rostfrei
Mesures, inox
Medidores, inox

art.	ml.
42615-04	1-2,5-5-15

Sessola tonda, inox
Flour scoop, s/s
Mehlschaufel, Edelstahl Rostfrei
Pelle à farine, inox
Pala para harina, inox

art.	lt.
42609-10	0,1
42609-15	0,4
42609-20	1,0
42609-23	1,7
42609-25	2,8

P

Sessola, PC
Flour scoop, PC
Mehlschaufel, PC
Pelle à farine, PC
Pala para harina, PC

art.	dim. cm.	lt.
14959-01	20x7	0,10
14959-02	27,5x9,5	0,25
14959-05	32,5x12	0,50
14959-10	39x15	1,00
14959-20	48x18	2,00

P

Sessola, PP
Flour scoop,, PP
Mehlschaufel, PP
Pelle à farine, PP
Pala para harina, PP

art.	dim. cm.	lt.
17610-01	20x7	0,10
17610-02	27,5x9,5	0,25
17610-05	32,5x12	0,50
17610-10	39x15	1,00

P

PA+ plus

Sessola
Flour scoop
Mehlschaufel
Pelle à farine
Pala para harina

art.	dim. cm.	lt.
12940-02	27,5x9,5	0,25
12940-05	32,5x12	0,50
12940-10	39x15	1,00
12940-20	48x18	2,00
12940-25	50x19,5	2,50

N

Setaccio rete intercambiabile, inox
Sieve with spare gauzes, s/s
Sieb mit auswechselbarem Siebeinsatz
Tamis avec toiles de rechange, inox
Cernidor con red intercambiable, inox

art.	ø cm.	rete/mesh
42590-01	30	1,4 mm
42590-02	30	1,1 mm
42590-03	30	0,9 mm
42591-02	40	1,1 mm
42591-03	40	0,9 mm

N

Rete intercambiabile, inox
Spare gauzes, s/s
Auswechselbarem Siebeinsatz
Toiles de rechange, inox
Red intercambiable, inox

art.	ø cm.	rete/mesh
42590R01	30	1,4 mm
42590R02	30	1,1 mm
42590R03	30	0,9 mm
42591R02	40	1,1 mm
42591R03	40	0,9 mm

Setaccio pane, inox
Bread sieve, s/s
Brotsieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis à pain, inox
Cernidor para pan, inox

art.	ø cm.	h.
12604-22	22	8
12604-30	30	8
12604-34	34	8
12604-40	40	8

6

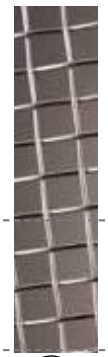
☐ Numero dei fori per 2,5 cm².
☐ *Eye per inch.*

Setaccio farina, inox
Flour sieve, s/s
Mehlsieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis à farine, inox
Cernidor para harina, inox

art.	ø cm.	h.
12605-22	22	8
12605-30	30	8
12605-34	34	8
12605-40	40	8

20

☐ Numero dei fori per 2,5 cm².
☐ *Eye per inch.*



Setaccio infarina pesce, inox
Sieve, stainless steel
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis, inox
Cernidor, inox

art.	ø cm.	h.
12606-30	30	8
12606-34	34	8

4

☐ Numero dei fori per 2,5 cm².
☐ *Eye per inch.*

Setaccio rete pasticcere, inox
Sieve, stainless steel
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Tamis, inox
Cernidor, inox

art.	ø cm.	h.
12607-22	22	8
12607-30	30	8
12607-34	34	8

10

☐ Numero dei fori per 2,5 cm².
☐ *Eye per inch.*

Bacinella conica con maniglie, inox
Kitchenbowl, with handles, s/s
Schüssel mit Griffen, Edelstahl Rostfrei
Bassine conique avec anses, inox
Caldero cónico con asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11955-32	32	16,0	8,8
11955-36	36	18,5	12,8
11955-40	40	20,0	17,0
11955-45	45	22,5	24,5
11955-50	50	24,0	32,5

Colapasta tronco conico, inox
Conical colander, stainless steel
Gemüseseiher, Edelstahl Rostfrei
Passoire à légumes, inox
Colador cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11930-24	24	12,0	3,5
11930-28	28	14,0	5,5
11930-32	32	16,0	8,8
11930-36	36	18,5	12,8
11930-40	40	20,0	17,0
11930-45	45	22,5	24,5
11930-50	50	24,0	32,5

Colapasta tronco conico, inox
Conical colander, stainless steel
Gemüseseiher, Edelstahl Rostfrei
Passoire à légumes, inox
Colador cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11927-24	24	12,0	3,5
11927-28	28	14,0	5,5
11927-32	32	16,0	8,8
11927-36	36	18,5	12,8
11927-40	40	20,0	17,0
11927-45	45	22,5	24,5
11927-50	50	24,0	32,5

Bacinella semisferica, inox
Hemispherical mixing bowl, s/s
Schüssel, Edelstahl Rostfrei
Bassine demi-ronde, inox
Caldero semiesférico, inox

art.	ø cm.	lt.
11957-20	20	2,0
11957-25	25	3,7
11957-30	30	7,2
11957-35	35	10,5
11957-40	40	15,6

Bacinella conica bassa, inox
Kitchenbowl low, stainless steel
Schüssel, flach, Edelstahl Rostfrei
Bassine, inox
Caldero cónico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
12582-13	13,2	6,0	0,5
12582-17	16,5	7,5	1,0
12582-22	22,0	7,5	2,0
12582-24	24,0	9,5	3,0
12582-32	30,5	11,5	6,0
12582-34	32,5	14,0	8,0
12582-38	38,0	13,5	11,0
12582-40	40,0	15,0	14,0

Bacinella conica alta, inox
Kitchenbowl high, stainless steel
Tiefe Schüssel, Edelstahl Rostfrei
Bassine haute, inox
Caldero cónico alto, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
12580-11	11,7	7,0	0,5
12580-17	15,5	9,0	1,0
12580-21	19,0	11,5	2,0
12580-24	22,0	12,0	3,0
12580-29	27,0	13,5	5,0
12580-30	29,0	15,0	6,0
12580-31	30,5	17,0	8,0
12580-36	35,5	18,5	11,0
12580-40	40,0	20,0	17,0
12580-45	45,0	22,0	25,0
12580-50	50,0	24,0	33,0

Colatutto tronco conico
Conical colander
Gemüseseiher
Passoire à légumes
Colador cónico

art.	ø cm.	h.	lt.
12950-32	32	16	8
12950-40	40	20	12

Colapasta tronco conico, alluminio
Conical colander, aluminium
Gemüseseiher, Aluminium
Passoire à légumes, alu
Colador cónico, aluminio

art.	ø cm.	h.	lt.
16927-32	32	16,0	8,8
16927-36	36	18,5	12,8
16927-40	40	20,0	17,0
16927-45	45	22,5	24,5
16927-50	50	24,0	32,5

Colapasta con cerchio, inox
Colander, stainless steel
Gemüseseiher, Edelstahl Rostfrei
Passoire à légumes, inox
Colador con base, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11928-32	32	18	9,5
11928-36	36	19	12,0
11928-40	40	21	14,5

Colapasta semisferico, inox
Strainer, stainless steel
Stielsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire hémispherique, inox
Colador semiesférico, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11926-22	22	12	2,7
11926-26	26	14	4,0

Colapasta, inox
Strainer, stainless steel
Stielsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11924-18	18	11	2,8
11924-20	20	12	3,6
11924-22	22	13	5,0
11924-24	24	14	6,5
11924-28	28	15	
9,3			

Colapasta, alluminio
Strainer, aluminium
Stielsieb, Aluminium
Passoire, alu
Colador, aluminio

art.	ø cm.	h.	lt.
16924-20	20	11	3,2
16924-24	24	13	6,0
16924-28	28	15	
9,3			

Colapasta, PP
Strainer, PP
Stielsieb, PP
Passoire, PP
Colador, PP

art.	ø cm.
47610-22	22
47610-26	26
47610-30	30

Colapasta, PP
Strainer, PP
Stielsieb, PP
Passoire, PP
Colador, PP

art.	ø cm.
47610-18	18

Secchio graduato, plastica
Graduated bucket, plastic
Eimer mit Skala, Plastik
Seau gradué, plastique
Cubo plástico

art.	ø cm.	lt.
49889-15*	32	15
49889-18*	33	18
49889-21*	35	21
49889-30	39	30

* Con becco. - *With spout.*

Secchiello graduato, inox
Graduated bucket, stainless steel
Eimer mit Skala, Edelstahl Rostfrei
Seau gradué, inox
Cubo con medidas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41960-08	28,5	20,5	8
41960-10	30,0	25,0	10
41960-12	31,0	27,0	12
41960-15	32,5	31,0	15

Secchiello graduato con base, inox
Graduated bucket with bottom ring, s/s
Eimer mit Fuss u. Skala, Edelstahl
Seau gradué avec base, inox
Cubo con medidas y base, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41961-10	30,0	26,5	10
41961-12	31,0	28,5	12
41961-15	32,5	32,5	15

Coperchio per secchiello, inox
Lid for bucket, s/s
Deckel für Eimer, Edelstahl Rostfrei
Couvercle pour seau, inox
Tapa para cubo, inox

art.	ø cm.
41962-10	30,0
41962-12	31,0
41962-15	32,5

Bacinella tonda, PE
Mixing bowl, PE
Schüssel, PE
Bassine ronde, PE
Caldero semiesférico, PE

art.	ø cm.	h.	lt.
47600-16	16	7,0	0,9
47600-20	20	8,5	1,6
47600-24	24	10,0	2,8
47600-28	28	11,0	4,5
47600-32	32	12,5	6,5
47600-36	36	14,0	10,0
47600-40	40	15,5	13,5

Bacinella tonda, PP
Mixing bowl, polypropylene
Schüssel, Polypropylen
Bassine ronde, polypropylène
Caldero semiesférico, PP

art.	ø cm.	h.	lt.
47611-01	19,0	7,9	1,0
47611-03	24,0	11,5	2,5
47611-05	28,0	13,5	4,5
47611-06	32,5	14,7	6,0
47611-09	36,0	16,5	9,0
47611-13	40,0	18,5	13,0

Bastardella senza maniglie, inox
Mixing bowl without handles, s/s
Schneeschlagkessel ohne Griffe, E. R.
Bassine hémispherique sans anses, inox
Caldero sin asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11951-22	22	12,0	2,7
11951-26	26	14,0	4,0
11951-32	32	18,0	9,5
11951-36	36	20,5	14,0
11951-40	40	21,5	
18,0			

Bastardella semisferica, inox
Mixing bowl, stainless steel
Schneeschlagkessel, Edelstahl Rostfrei
Bassine hémispherique, inox
Caldero con asas, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
11952-22	22	12,0	2,7
11952-26	26	14,0	4,0
11952-32	32	18,0	9,5
11952-36	36	20,5	14,0
11952-40	40	21,5	18,0

Base per bastardella, inox
Foot for mixing bowl, s/s
Fuss für Schneeschlagkessel, Edelstahl
Base pour bassine hémispherique, inox
Base para caldero, inox

art.	ø cm.	per/for ø
11953-16	16	22-26
11953-22	22	32-36-40

Centrifuga per insalata
Salad spinner
Salatschleuder
Essoreuse manuelle à salade
Secador manual para verduras

art.	ø cm.
48295-04	26

Tazzone con manico e gancio, inox
Kitchenbowl with handle and hook, s/s
Schlagschüssel mit Rohrstiel u. Haken
Bol avec manche et crochet, inox
Cazo bombeado con gancho, inox

art.	ø cm.	h.	lt.
41916-10	15	8	1,0
41916-15	17	9	1,2
41916-20	19	10	2,0

Centrifuga manuale per verdura
Manual salad spinner
Salatschleuder
Essoreuse manuelle à salade
Secador manual para verduras

art.	ø cm.	h.	lt.
49888-10	33	43	12
49888-20	43	52	25

Passaverdura, inox
Vegetable sieve, stainless steel
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei
Mini hache-tout, inox
Pasa verdura, inox

art.	ø cm.
12638-20	20

Colino a rete, inox
Soup strainer, s/s
Suppensieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon, inox
Colador a red, inox

art.	ø cm.	l.
12622-07	7	12
12622-10	10	12
12622-12	12	17
12622-14	14	17
12622-16	16	17
12622-18	18	17
12622-20	20	17
12622-23	23	27
12622-26	26	27

Colapasta doppia rete, inox
Strainer, double mesh, s/s
Passiersieb, doppelnetz, Edelstahl
Passoire, maille double, inox
Colador doble red inox

art.	ø cm.	l.
12633-16	16	17
12633-18	18	17
12633-20	20	17
12633-23	23	27
12633-26	26	27

Colatutto, inox
Strainer, s/s
Sieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire, inox
Colador multiuso, inox

art.	dim. cm.	l.
12630-22	22x18	19

Colapasta rinforzato, inox
Strainer, reinforced, s/s
Grossküchensieb mit Verstärkung, E. R.
Passoire renforcé, inox
Colador reforzado, red inox

art.	ø cm.	l.
12635-23	23	27
12635-26	26	27
12635-30	30	44
12635-35	35	44

Colino conico a rete, inox
Chinese soup strainer, s/s
Suppen-Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Passe-bouillon chinois, inox
Colador cónico a red, inox

art.	ø cm.
41931-08	8
41931-14	14
41931-16	16
41931-18	18

Panno passabrodo
Bouillon cloth
Bouillonstoffsieb
Etamine passe-bouillon
Paño para pasar caldo

art.	dim. cm.	u.pack
41932-05	87x70	5

Tela di cotone ritorto, orlata. - *Twisted cotton cloth with seam.*

Cornetto cinese, inox
Chinese colander, s/s
Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Passoire chinois, inox
Colador chino, inox

art.	ø cm.
41925-14	14
41925-16	16
41925-18	18
41925-20	20
41925-22	22
41925-24	24
41925-26	26

Supporto per cornetto cinese, inox
Chinese colander stand, s/s
Träger für Spitzsieb, Edelstahl Rostfrei
Support chinois, inox
Soporte para colador chino, inox

art.	ø cm.	h.
41933-18	18	28

Cornetto cinese a rete, inox
Colander with wire gauze, s/s
Gazensieb, Edelstahl Rostfrei
Chinois à gaze, inox
Colador chino a red, inox

art.	ø cm.
11929-20	20
11929-24	24

Mantecatore per maionese
Mayomaker
Mayonnaisefaß
Baratte à mayonnaise
Mantequera a mayonesa

art.	dim. cm.	kg.
48294-12	13,5x17x37	1,3

Porzionatore, ABS
Rice scoop, ABS
Reis-Portionierer, ABS
Portionneur, ABS
Porcionador de arroz, ABS

art.	gr.	h.
42653-04	120-130	4,5

Presse canard, bronzo
Presse canard, bronze
Presse canard, Bronze
Presse à canard, bronze
Prensador para canard, bronce

art.	h. cm.	kg.
49845-01	52	16

Le parti in contatto con gli alimenti sono stagnate. - *Parts in contact with food are tinned.*

Laccetto da cucina in alternativa allo spago da cucina. Realizzato in silicone alimentare al 100%, resiste a temperature comprese tra –60°C e +230°C, adattandosi pertanto al freezer, al forno tradizionale, al microonde come all'immersione in acqua bollente. Per preparare involtini di verdure o di carne da cucinare direttamente in padella. Facile da usare, resistente ed igienico. Non trasmette né assorbe odori e si lava comodamente anche in lavastoviglie. Il laccetto in silicone platinico alimentare al 100% è conforme alle normative FDA e CE, H.A.C.C.P. Ideali anche per chiudere i sacchetti alimentari!

Kitchen strings an innovative way instead of using twine or wrap fish, roasts, omelets, rolls of meat or vegetables. Made of 100% food-grade silicone, withstands temperatures from -60 °C to +230 °C, thus adapting to the freezer, traditional oven, microwave as well as to immersion in boiling water. To prepare rolls of vegetables or meat to be cooked directly in the pan. Easy to use, durable and hygienic. It does not transmit or absorb odors and is easily washed in the dishwasher. The platinum silicone string 100% food complies with FDA and CE, HACCP. Also ideal to close food bags!

Laccetti da cucina, set 3 pezzi
Kitchen strings, 3 pcs set
Küche-Gurte, Satz 3 Stk.
Sangles, set 3 pcs.
Correas, juego 3 pz.

P

art.	ø mm.	l.
42580-03	20-160	550

Laccetti da cucina, set 6 pezzi
Kitchen strings, 6 pcs set
Küche-Gurte, Satz 6 Stk.
Sangles, set 6 pcs.
Correas, juego 6 pz.

P

art.	ø mm.	l.
42580-06	10-65	250

Mini-chitarra, inox
Mini-guitare, stainless steel
Mini-Guitare, Edelstahl Rostfrei
Mini-guitare, inox
Mini guitarra, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49839-00	45x23	15	4,9

Per prodotti teneri ma di consistenza omogenea. Larghezza taglio 14,5 cm, spessore 5 mm. Lavabile in lavastoviglie.
For products with tender and homogenous consinstency. Cut width 14,5 cm, thickness 5 mm. Dishwasher safe.

Affetta pomodori, ABS - inox
Tomato cutter, ABS - s/s
Tomatenschneidgerät, ABS - E. R.
Coupe-tomates, ABS - inox
Corta tomates, ABS - inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49837-01	28,5x13	16	0,8

Spessore taglio 5,5 mm, lavabile in lavastoviglie. - *Slice thickness 5,5 mm, dishwasher proof.*

Trancia spicchi, inox
Fruit cutter, s/s
Früchteschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-fruits, inox
Corta tomates, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49838-08	38x26	58	3,3

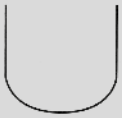
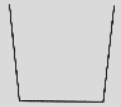
8 spicchi, per ortaggi e frutta senza nocciolo. Lavabile in lavastoviglie.
8 wedges, for vegetables and fruits without stone. Dishwasher proof.

Set lame levatorsolo e trancia spicchi
Apple corer/wedger set of blades
Apfelentkerner-/Schneidmesser
Lames évideur/coupe-pommes
Saca corazón y cortador para manzanas

art.
49838-98

Stampi con coperchio, inox
Yule log moulds with cover, s/s
Pasteten-Formen mit Deckel, Edelstahl Rostfrei
Gouttières avec couvercle, inox
Moldes para crema con tapa, inox

Stampo in acciaio inox finitura lucida, per terrine e dolci. - *Stainless steel mirror polished finish for pastries and terrines.*

	art. item	dim. cm.	l. cm.	lt.
	49762-01 49762-02 49762-03 49762-04 49762-06 49762-10	7,5x7 7,5x7 7,5x7 7,5x7 5,5x5 10x9	18,0 23,0 28,0 38,0 27,5 50,0	0,80 1,00 1,25 1,75 0,50 3,50
	49762-05	7-8	30	1,60
	49762-07 49762-09	8x7,5 10x9	26 50	0,70 2,00
	49762-08	8x7,5	26	0,70

Affetta frutta/verdura, manuale, inox
Manual fruit/vegetable slicer, s/s
Obst/Gemüsehobel
Trancheuse pour fruits /légumes, manuelle
Máquina para cortar fruta/verdura, manual

art.	dim. cm.	h.	kg.
49751-10	41,3x44,8	26,7	13

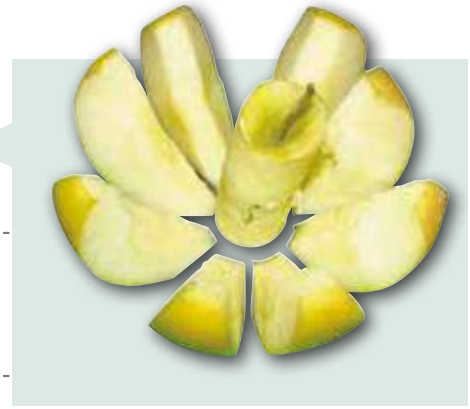
Interamente in acciaio inox. Lavabile in lavastoviglie. Kit di taglio facilmente removibile senza ausilio di attrezzi. Una guardia inox di protezione protegge l'operatore dai tagli durante le operazioni di pulizia o sostituzione. Design ergonomico, leva con presa a due mani per affettare più facilmente. Carico frontale, si possono utilizzare bacinelle GN da 1/2 e 1/1 di altezza fino a 10 cm. Spessore taglio 5 mm. - *All stainless steel construction. Dishwasher safe. Stainless steel blade cartridge is easily removed without tools and the stainless wash guard protects the operator from the sharp blades during cleaning or replacement. Ergonomic two handed design for easier slicing. Front load design accepts 1/2 and full pans up to 4" high. Slice thickness 5 mm.*

Pela mele, ABS
Apple peeler, ABS
Apfelschäler, ABS
Pèle-pommes, ABS
Pelador de manzanas, ABS

art.	dim. cm.	h.
48295-07	24x11	17,5

Trancia spicchi per mela, inox
Apple corer/wedger, s/s
Apfelentkerner-/Schneider, Edelstahl
Lames évideur/coupe-pommes, inox
Cortador de manzanas, inox

art.	ø cm.
48289-10	10



Taglia ananas, inox
Pinneaple slicer, s/s
Ananasteiler, Edelstahl Rostfrei
Coupe-ananas en rondelle, inox
Cortador de piña en rondajas, inox

art.	l. cm.	ø mm.
48218-00	24	25

Svuota ananas, inox
Pineapple coring tool, s/s
Ananasausstecher, Edelstahl Rostfrei
Vide ananas, inox
Saca corazón de piña, inox

art.	ø mm.	l. cm.
48280-10	25	24

Pelatrice elettrica
Electric peeler
Elektr. Schälmaschine
Eplucheur électrique
Pelador eléctrico

art.	dim. cm.	h.	kg.
49750-00	25x16	21,5	2

Ideale per arance, limoni, pompelmi, kiwi, pomodori, pesche, ecc. 230 V. - *To peel citrus, kiwis, tomatoes, peaches, grape-fruits, etc. 230 V.*

Svuota cavolfiore, inox
Cauliflower corer, stainless steel
Blumenkohl Entkerner, E.R.
Etrogneur choux-fleurs, inox
Saca corazon para coliflor , inox

art.	ø cm.	h.	kg.
48219-06	6,5	11	0,5

Tagliaverdure ghirlanda, inox
Potato twist cutter, stainless steel
Kartoffeln-Spiralschneider, E.R.
Machine à brochette, inox
Coratador de verduras, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49843-00	33x13	45	3,4

Spessore taglio 2,5 mm. - *Slice thickness 2,5 mm.*

Taglia uova
Egg-slicer
Eierteiler
Tranche-oeufs
Cortador de huevos

art.	dim. cm.	h.
42588-00	21x8	4,5

Taglia uova, alluminio
Egg-slicer, aluminum
Eierteiler, Aluminium
Tranche-oeufs rondelle, aluminium
Cortador de huevos, aluminio

art.	dim. cm.	h.
42588-01	13,5x8	4,5

Pelaverdure, inox
Large vegetable slicer, s/s
Gemüseschäler, Edelstahl Rostfrei
Eplucheur à légumes, inox
Pelador de verduras, inox

art.	dim. cm.
48286-64	22x10

Pelapatate
Potato peeler
Sparschähler
Eplucheur
Pelador de patatas

art.	dim. cm.
42589-00	5x4

Schiacciapatate 3 griglie, inox
Potato ricer with 3 discs, s/s
Kartoffelpresse, 3 Roste, Edelstahl
Presse-purée 3 grilles, inox
Amasador de patatas, 3 discos, inox

art.	ø cm.	ø mm.
42566-03	8,5	2,4-4,4-6,5

Taglia patate, inox
French fry cutter, stainless steel
Kartoffelschneidgerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-frites, inox
Corta patatas, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49832-10	24x44	34	11

Fornito con quadro di taglio 10 mm, disponibili su richiesta da 8 e 6 mm. *Equipped with 10 mm cutting knife, available upon request 8 & 6 mm. spare assemblies.*

Taglia patate, inox
French fry cutter, stainless steel
Kartoffelschneidgerät, Edelstahl Rostfrei
Coupe-frites, inox
Corta patatas, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49832-02	26x9	12,5	1,2

Fornito con 2 quadri di taglio da 9x9 mm e 12x12 mm. - *Equipped with 2 cutting knives of 9x9 mm & 12x12 mm.*

Forbice per erbe, 5 lame
Herb scissors
Kräuterschere
Ciseaux à herbes
Tijeras hierbas

art.	l. cm.
18277-00	10

Taglia mango
Mango cutter
Mango Messer
Coupe mangue
Cuchillo par mango

art.	dim. cm.	gr.
48286-65	21,5x13,5	105

Taglia mango
Mango cutter
Mango Messer
Coupe mangue
Cuchillo par mango

art.	dim. cm.	h.	gr.
48286-66	10,5x10	17,5	470

Taglia legumi LE ROUET GOURMET
Vegetable cutter
Gemüseschneider
Coupe légumes
Cortador de verduras

art.	dim. cm.	h.	kg.
49827-03	13,5x36	24,3	2,4

Dotato di set di taglio da 1-2-4 mm.
Disponibili set di taglio da 7 mm.
Equipped with cutting blocks 1-2-4 mm.
Available cutting block 7 mm.

Lira per formaggi, inox
Cheese wire cutter, stainless steel
Käse Drahtschneider, Edelstahl Rostfrei
Lyre à fromage, inox
Lira para quesos, inox

art.	dim. cm.
48282-21	20,5x26,7

Spremiaglio, inox
Garlic press, s/s
Knoblauchpresse, Edelstahl Rostfrei
Presse-ail, inox
Prensador de ajo, inox

art.	ø cm.
42565-00	2,7

Snocciolatore, cromato
Olive seed remover, chromed
Olivenentsteiner, verchromt
Dénoyauteur, chromé
Quita pepa/hueso, cromado

art.	l. cm.
42563-00	17

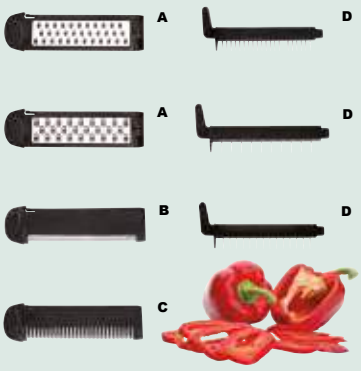
Snocciolatore
Cherry core stripper
Kirschenentsteiner
Dénoyauteur de cerises
Quita pepa/hueso

art.	ø cm.	h.
42563-44	10	34

Mandolino, inox
Mandoline, s/s
Gemüsehobel Mandoline, Edelstahl
Mandoline, inox
Mandolina, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49829-11	39x12,5	5,5	1,7

Dotato di 7 lame intercambiabili.
Equipped with 7 interchangeable blades.



Il set di lame include due lame a grattugia (A), una lama a filo dritto (B), una lama a filo ondulato (C) e 3 lame da julienne con diverso spessore (D).
The blade set includes two grating blades (A), a straight edge master blade (B), a "crincle" edge master blade (C) and 3 different width julienne blades (D).

Mandolino Grand Gourmet, inox
Slicer Mandoline, Grand Gourmet, s/s
Gemüsehobel Grand Gourmet, Edelstahl
Mandoline Grand Gourmet, inox
Mandolina Grand Gourmet, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49830-60	40x12	28	1,6

Dotato di 38 lame, 10 mm, su richiesta kit di taglio da 4,5 e 7 mm. - *Equipped with 38 blades, 10 mm, available upon request 4,5 & 7 mm. spare assemblies.*

Mandolino, inox
Mandoline, s/s
Gemüsehobel Mandoline, Edelstahl
Mandoline, inox
Mandolina, inox

art.	dim. cm.	h.	kg.
49752-00	33,5x11	2,3	0,6

Dotato di 3 lame intercambiabili da 2-3-6 mm. - *Equipped with 3 interchangeable blades, 2-3-6 mm.*

Turn'up, inox
Cutter, s/s
Ausstechforme, Edelstahl Rostfrei
Découpoir, inox
Sacabocados, inox

art.	ø cm.	h.
48285-04	4	14,5
48285-05	5	14,5

Set decoro 8 pezzi, inox
Decoration kit, 8 tools, s/s
Dekoriersatz, 8-Tlg.
Kit 5 tubes découpoirs + 3 poussoirs, inox
Juego 8 herramientas de decoración, inox

art.	ø mm.
48286-71	5-10-15-20-25

Kit 4 attrezzi decoro
4 fluted chisel set
Dekoriersatz, 4-Tlg.
Lot 4 gouges cannelées
Juego de 4 cinceladores estriados

art.
48286-05

Intaglia verdure, inox
Cutter/corer, stainless steel
Ausstechforme, Edelstahl Rostfrei
Découpoir, inox
Sacabocados, inox

art.	dim. cm.	h.
48286-70	3,7x8,5	9

Diametro di taglio 3,4 cm.
Cutting diameter 3,4 cm.

Mandolino giapponese, ABS
Japanese Mandoline slicer, ABS
Japanese Gemüsehobel , ABS
Mandoline japonaise, ABS
Mandolina japonés, ABS

art.	dim. cm.	h.	kg.
49753-06	11x31,5	3,0	0,3
49753-09	15x35	3,3	0,5

Dotato di 1 lama liscia e 3 lame da 1-2-3 mm. - *Equipped with 1 plain blade and 3 blades of 1-2-3 mm.*

Taglia legumi, plastica
Turning slicer, plastic
Gemüseschneider, Kunststoff
Coupe légumes, plastique
Cortador de verduras, plástico

art.	dim. cm.	h.
49827-99	30x14	22

Dotato di tre lame intercambiabili in acciaio inox (3 mm, 6 mm e una lama dritta per taglio a nastro). Supporto dotato di rebbi per fissare al meglio verdura e frutta. Maneggevole nell'utilizzo e semplice da pulire. Ideale per realizzare julienne, chips, riccioli, anelli e fette sottili di verdura e frutta.
Equipped with three interchangeable blades made of stainless steel (3 mm, 6 mm and a straight blade for ribbon cuts). Wheel with prongs to easily secure vegetables and fruits. Versatile and easy to clean. Ideal for making julienne cuts, chips, spiral shapes, rings and plain slices of vegetables and fruits.

GRATTUGIARE
SHRED

FRAMMENTARE
CHIP

AFFETTARE
SLICE

Valigia attrezzi decoro, 36 pz.
Decoration case, 36 tools
Dekorierkoffer, 36-Tlg.
Mallette 36 outils décor
Maletín de 36 herramientas de decoración

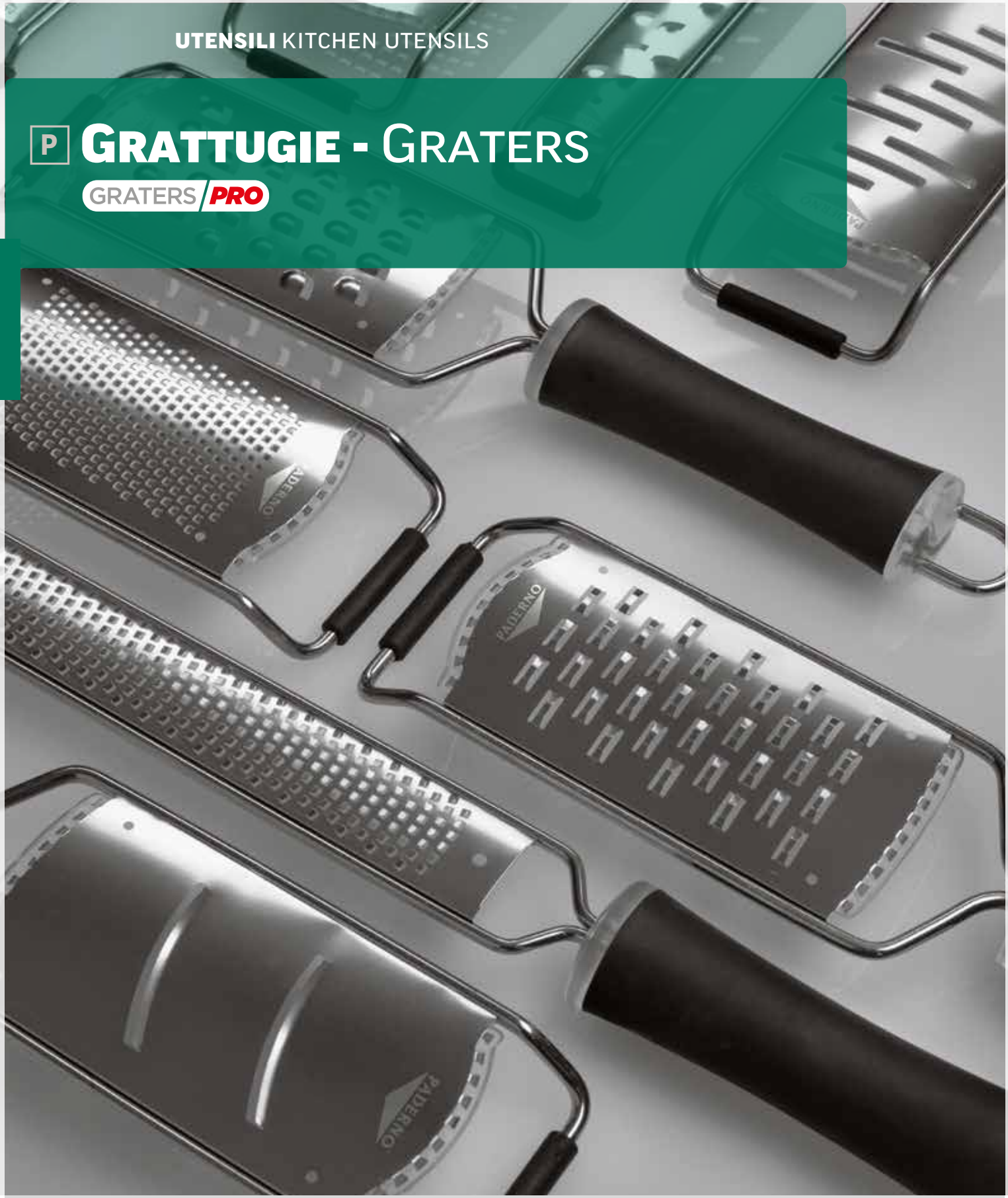
art.	dim. cm.	kg.
48286-04	36,8x31x7,8	1,1

Valigia attrezzi decoro, 45 pz.
Decoration case, 45 tools
Dekorierkoffer, 45 -Tlg.
Mallette 45 outils décor
Maletín de 45 herramientas de decoración

art.	dim. cm.	kg.
48286-18	40x32x10,5	2,8

P GRATTUGIE - GRATERS

GRATERS PRO



Formaggi teneri e stagionati.
Soft & hard cheese.

Agrumi.
Citrus, lemon.

Verdure cipolla e aglio.
Vegetables, onion & garlic.

Cioccolato.
Chocolate.

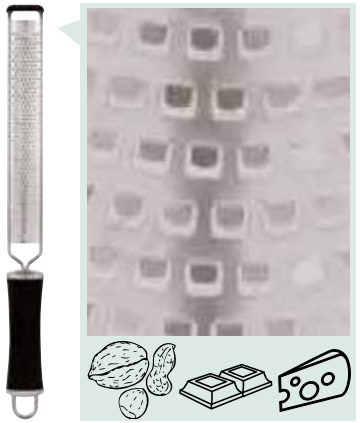
Frutta secca, peperoncino e aglio.
Nuts, pepper & garlic.

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-01	4x22	38,5

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-02	4x22	38,5



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-03	4x22	38,5

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

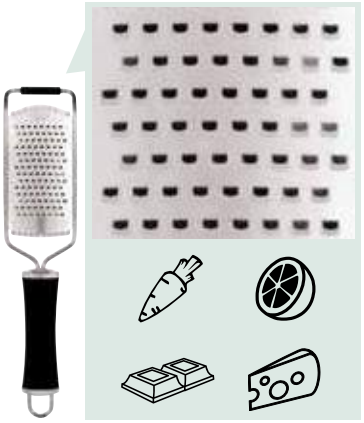
art.	dim. cm.	l.
42560-04	7,7x13,3	30

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-05	7,7x13,3	30

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-06	7,7x13,3	30



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-07	7,7x13,3	30

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-08	7,7x13,3	30

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art.	dim. cm.	l.
42560-09	7,7x13,3	30

Grattugia per spatzle, inox
Spatzle sieve, s/s
Spätzle-Raffel, Edelstahl Rostfrei
Grille à spatzle, inox
Rallador para spatzle, inox

art.	dim. cm.	h.
49844-01	31x10,5	6

Grattugia noce moscata, inox
Nutmeg grater, s/s
Muskatraffel, Edelstahl Rostfrei
Râpe à muscade, inox
Rallador nuez moscada, inox

art.	dim. cm.
42556-00	4,5x14

Grattugia noce moscata, inox
Triangle shaped nutmeg grater, s/s
Muskatraffel, Edelstahl Rostfrei
Râpe à muscade, inox
Rallador nuez moscada, inox

art.	dim. cm.
42557-00	5,5x15,5

Gli Spätzle sono un preparazione tipica della Germania meridionale. Si tratta di gnocchetti a base di farina di grano tenero, uova e acqua. Gli Spätzle hanno una caratteristica forma a goccia che si ottiene con un apposito attrezzo chiamato spätzlehobel: una grattugia formata da una base bucherellata sulla quale scorre un recipiente contenente l'impasto che viene fatto scorrere avanti e indietro. L'impasto cola attraverso i buchi e viene tagliato dal carrellino, le gocce cadono nell'acqua bollente e riemergono in superficie quando sono cotte. Dopo essere stati lessati, gli Spätzle vengono ripassati nel burro e serviti come primo piatto o come contorno. - *Spätzle are a typical preparation of southern Germany. These are dumplings made from wheat flour, eggs and water. Spätzle have a characteristic shape of a drop which is obtained with a special tool called spätzlehobel: a grater formed by a perforated base on which slides a basin containing the mixture. The mixture drips through the holes, the drops fall into the boiling water and re-emerge to the surface when they are cooked. After being boiled, the Spätzle are heated up in butter and served as a first course or as side dish.*

Grattugia 4 tagli, inox
4-ways grater, s/s
Raffel, Edelstahl Rostfrei
Râpe, inox
Rallador, inox

art.	dim. cm.	h.
42569-04	10x8	23

Grattugia a tamburo
Rotary grater
Trommelreibe
Râpe rotative
Rallador rotativo

art.	dim. cm.	h.	kg.
49756-00	16x22	45	2,4

Dotata di 3 tamburi: verdure, parmigiano e gruyère. - *Equipped with 3 drums: vegetables, parmesan, gruyère cheese.*

Sfogliatrice manuale
Noodle machine
Nudelschneidmaschine
Coupe-nouilles
Máquina de pasta

art.	dim. cm.	h.	kg.
49840-00	30x22	25	9,8

Tagliasfoglia da ordinarsi separatamente. *Cutting rollers to be ordered separately.*

Sfogliatrice elettronica
Electronic pasta machine
Elektrischer Teigausroller
Machine à abaisse électronique
Máquina para hojaldrar electrónica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49841-00	31x26	29,5	18,3

230V/50Hz 290W - Velocità di rotazione rulli da 5 a 100 giri/max. Campo di regolazione 0-5 mm. Produzione sfoglia 12 kg/h. Larghezza sfoglia 210 mm. Tagliasfoglia da ordinarsi separatamente. *Rotational speed of the rollers from 5 to 100 max. Rollers setting range 0-5 mm. Pasta output 12kg/h. Pasta sheet width 210 mm. Cutting rollers to be ordered separately.*

Sfogliatrice elettrica
Electric pasta machine
Elektrischer Teigausroller
Machine à abaisse électrique
Máquina para hojaldrar eléctrica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49849-00	30x22	25	14,8

230V/50Hz 290W - Velocità di rotazione rulli 45 giri/min. Campo di regolazione 0-5 mm. Produzione sfoglia 12 kg/h. Larghezza sfoglia 210 mm. Tagliasfoglia da ordinarsi separatamente. - *Rotational speed of the rollers 45 per min. Rollers setting range 0-5 mm. Pasta output 12kg/h. Pasta sheet width 210 mm. Cutting rollers to be ordered separately.*

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-01	12	lasagnette

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-02	2	tagliatelle

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-03	1,5	capelli d'angelo

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-04	4	trenette

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

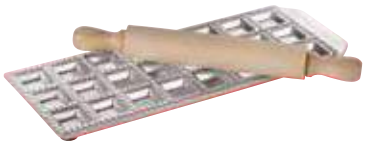
art.	ø mm.	
49840-05	2	spaghetti

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-06	6,5	fettuccine

Tagliasfoglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.	
49840-07	12	reginette



RAVIOLI Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-30	34x34	24

RAVIOLI Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-31	34x34	36

RAVIOLI da BRODO Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-32	25x25	44

TORTELLI Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-33	60x60x60	18

RAVIOLI CHEF Stampo, alluminio
Mould, aluminum
Formen, Aluminium
Moule, aluminium
Molde, aluminio

art.	dim. mm.	pz/pcs
49840-34	52x52	12

Stampo panzerotti
Dumplin maker
Knödel-Form
Moule à chausson
Molde para empanadillas

art.	tagli/cuts mm.
49843-05	62 - 82 - 104 - 177

Stendipasta è pratico e robusto, risolve ogni problema di spazio. Consente di stendere più di 1 kg di pasta ed è un prodotto naturale costruito in faggio evaporato. - *Stendipasta is pratical, sturdy and solves all problems of space. On this pasta drying rack you can hang over 1 kg of pasta and it is a natural product made of evaporated beechwood.*

Stendipasta
Pasta drying rack
Nudel-Trockner
Séchoir à pâtes
Tendedero para pasta

art.	dim. cm.
49840-20	33x37x37

Apriscatole sicuro
Safety can opener
Sicherheitsdosenöffner
Ouvre-boîte de sûreté
Abrelatas de seguridad

art.	dim. cm.
48222-01	12,5x8

Apriscatole professionale
Professional can opener
Profi-Dosenöffner
Ouvre-boîte, professionnel
Abrelatas profesional

art.	dim. cm.
48220-00	8x7

Passaverdura stagnato con supporto
Sieve on tripod, tinned
Passiergerät, verzinnt, mit Träger
Moulin étamé sur pied
Molino estañado sobre pie

art.	ø cm.	h.	kg.
42577-39	39	80	14

Griglia in dotazione 3 mm.
Equipped with 3 mm disc.

Passapomodori, professionale
Tomato juicer sieve
Profi-Tomatenpassiergerät
Moulin à tomates professionnel
Molino para tomates, profesional

art.	ø cm.	h.
42576-00	21	50

Griglia in dotazione 1 mm.
Equipped with 1 mm disc.

Apriscatole
Table top can opener
Tisch-Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art. l. cm.
19811-00 50

Corpo in alluminio pressofuso, testa in acciaio, fissaggio a viti o morsetto. - *Clamp base and bar in cast iron, stainless steel head. Table fixing either with screws or clamp.*

Apriscatole
Table top can opener
Tisch-Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art. l. cm.
19810-00 56

Apriscatole da banco, acciaio
Table top can opener, steel
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl
Ouvre-boîte, acier
Abrelatas, acero

art. l. cm.
49811-00 40

Testa in materiale composito epossidico, fissaggio a morsetto, base 18x8 cm. Lama inox reversibile. - *Composite material head. Table fixing either with clamp, base 18x8 cm. Stainless steel reversible blade.*

Apriscatole da banco, inox
Table top can opener, stainless steel
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte, inox
Abrelatas, inox

art. l. cm.
49861-10 55

Lavabile in lavastoviglie, cambio rapido lama e sistema ingranaggi, modello con morsetto. Ideale per 15-20 lattine al giorno di h. 43 cm max. - *Dishwasher safe, features quick change knife and gear system, clamp model. For uses up to 15-20 cans per day, max height 43 cm.*

Apriscatole da banco
Table top can opener
Tisch-Dosenöffner
Ouvre-boîte
Abrelatas

art. l. cm.
49861-00 56

Corpo e asta in acciaio inox, testa in acciaio, fissaggio con morsetto.
Clamp base and bar in stainless steel, cast iron head. Table fixing with clamp.

Apriscatole da banco, inox
Table top can opener, stainless steel
Tisch-Dosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte, inox
Abrelatas, inox

art. l. cm.
49812-00 55

Fissaggio a morsetto, base 22x12 cm. Lama inox reversibile. - *Table fixing with clamp, base 22x12 cm. Stainless steel reversible blade.*

Apriscatole elettrico, inox
Electric can opener, s/s
Elektrodosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte èlectrique, inox
Abrelatas eléctrico, inox

art. dim. cm. h. kg.
49814-00 44x25 75 13

230V - 75W. Motore a 2 velocità. Per tutti i formati di scatola da 50 a 270 mm di altezza. - Dual speed motor. *Opens all can shapes from 50 to 270 mm height.*

Apriscatole elettrico, inox
Electric can opener, s/s
Elektrodosenöffner, Edelstahl Rostfrei
Ouvre-boîte èlectrique, inox
Abrelatas eléctrico, inox

art. dim. cm. h. kg.
49862-00 11x16 28 6,5

Motore a 2 velocità. Altezza max scatole 17 cm. - *Dual speed heavy motor. Cans max height 17 cm.*

Macinaerbe, inox
Herb mill, s/s
Kräutermühle, Edelstahl Rostfrei
Moulin fines herbes, inox
Molino de hierbas finas, inox

art.	dim. cm.
42558-00	7x22

Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42571-20	19	16,5	0,46

Griglie/*Discs:* 1,5 - 2 - 4 mm.

Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42572-24	24	16,5	0,82

Passaverdura inox, 3 griglie
Sieve, stainless steel, 3 discs
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 3 Roste
Moulin inox, 3 grilles
Molino inox, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42570-32	32	25	1,4

Passaverdura stagnato, 3 griglie
Sieve, tinned, 3 discs
Passiergerät, verzinnt, 3 Roste
Moulin étamé, 3 grilles
Molino estañado, 3 rejillas

art.	ø cm.	h.	kg.
42573-31	32	25	1,4

Griglie/*Discs:* 1,5 - 2,5 - 4 mm.

Passaverdura inox, 1 griglia
Sieve, stainless steel, 1 disc
Passiergerät, Edelstahl Rostfrei, 1 Rost
Moulin inox, 1 grille
Molino inox, 1 rejilla

art.	ø cm.	h.	kg.
42574-37	37	32	3,5

Griglia/*Disc:* 3 mm.

Passaverdura stagnato, 1 griglia
Sieve, tinned, 1 disc
Passiergerät, verzinnt, 1 Rost
Moulin étamé, 1 grille
Molino estañado, 1 rejilla

art.	ø cm.	h.	kg.
42575-37	37	32	3,5

Griglia/*Disc:* 3 mm.

Griglie per art.
Discs for item
Roste für Art.-Nr.
Grilles pour réf. 42577 - 49879
Rejillas para art. 42574 - 42575

art.	mm.
-90	1,0
-91	1,5
-92	2,0
-93	3,0
-94	4,0

Griglie per art.
Discs for item
Roste für Art.-Nr.
Grilles pour réf.
Rejillas para art. 42570 - 42573

art.	mm.
-91	1,5
-92	2,5
-94	4,0

TERMOMETRI - THERMOMETERS

Termometro da tasca
Pocket thermometer
Taschenthermometer
Thermomètre à poche
Termometro digital

art.	l. cm.	scala	range
19701-00	15	0,1°C	-50+150°C

Termometro digitale
Digital thermometer
Digitalthermometer
Thermomètre digitale
Termometro digital

art.	l. cm.	scala	range
49710-00	22,5	1°C	-50+300°C

P

Termometro da tasca
Pocket thermometer
Taschenthermometer
Thermomètre à poche
Termometro digital

art.	l. cm.	scala	range
49701-00	19	0,1°C	-50+150°C

N

Termometro a infrarossi/sonda
Infrared thermometer with probe
Infrarot u. Sonde Thermometer
Thermomètre infrarouge à sonde intégrée
Termometro infrarrojo con sonda integrada

art.	dim. cm.	scala	range
49985-00	2,5x4x15,6	0,1°C	-32,9+219,9°C IR -54,9+329,9°C TC

Sonda pieghevole inox ø 3,3 x 120 mm.
Stainless steel penetration probe ø 3,3 x 120 mm.

N

Termometro a infrarossi
Infrared thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49986-00	1,8x5x10	0,1°C	-32,9+249,9°C

Termometro digitale
Digital thermometer
Elektronisches Thermometer
Thermomètre digital
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49715-00	15,5x4	1°C	-50+300°C

Termometro digitale
Digital thermometer
Elektronisches Thermometer
Thermomètre digital
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range	col.
49880-10	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	
49880-11	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	
49880-12	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	
49880-13	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	
49880-14	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	
49880-15	15x5x2	0,1 or 1°C	-49,9+299,9°C	

Termometro digitale
Digital thermometer
Elektronisches Thermometer
Thermomètre digital
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49716-00	6,5x9,5	1°C	-50+200°C

Termometro a infrarossi
Infrared probe thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49884-08	4x7	0,1°C	-60+500°C

Sonda per art. 49884-08
Probe for item 49884-08
Sonde für Art.-Nr. 49884-08
Sonde pour réf. 49884-08
Sonda para art. 49884-08

art.	ø mm.	l.	max
49882-01	3,3	130	+250°C

Ideale per liquidi e cibi semisolidi.
Suitable for liquids and semisolid foods.

Sonda per art. 49884-08
Probe for item 49884-08
Sonde für Art.-Nr. 49884-08
Sonde pour réf. 49884-08
Sonda para art. 49884-08

art.	ø mm.	l.	max
49882-02	1,8	130	+250°C

Ideale per pesce, gamberoni e altri cibi delicati. - *Suitable for fish, prawns and other soft delicate foods.*

Termometro digitale
Digital thermometer
Digitalthermometer
Thermomètre digital
Termometro digital

art.	dim. cm.	scala	range
49883-00	13x5,5x2,5	0,1°C	-50+300°C

Involucro ABS con additivi "Biomaster" che aiutano a ridurre la crescita batterica. Sonda alimentare permanente da 13 cm ed 1 mt di cavo PU a spirale. - *ABS case that contains "Biomaster", additive to reduce bacterial growth. Supplied with a permanently attached food penetration probe with a 13 cm pointed s/s stem and 1 mt coiled PU lead.*

Termometro a infrarossi
Infrared probe thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49717-00	17,5x4x7,2	1°C	-50+400°C

Termometro digitale, waterproof
Waterproof digital thermometer
Waterproof-Digitalthermometer
Thermomètre digital, waterproof
Termometro digital, impermeabile

art.	dim. cm.	scala	range
49989-00	3,2x7,1x14,1	0,1/1°C	-100+1.372°C

Con sonda intercambiabile, NON fornita. Corpo in ABS nero impermeabile protezione IP66/67. *With interchangeable probe, NOT included. Housed in a robust waterproof black ABS case which offers IP66/67 protection.*

Termometro multifunzione
Multi-function thermometer
Multifuktions-Thermometer
Thermomètre multifonction
Termometro multifunción

art.	dim. cm.	scala	range
49988-00	3,2x8,6x11,6	0,1°C	-49,9+149,9°C

Visualizza sia le temperature che gli allarmi impostati. Sonda di penetrazione per cibi, in acciaio inox (Ø 3.5 x 125 mm) con cavo PVC da 1 mt e cappuccio sonda. - *LCD displays both the temperature and the alarm set temperatures. Each unit is supplied with a pointed, S/S, food penetration probe (Ø 3.5 x 125 mm) with a 1 mt PVC connecting lead and probe cover.*

Termometro a infrarossi
IR-Chill infrared thermometer
Infrarot-Thermometer
Thermomètre infrarouge
Termometro infrarrojo

art.	dim. cm.	scala	range
49987-00	3,7x4x11,3	0,1/1°C	-55+220°C

Lettura istantanea della temperatura di cibi refrigerati e surgelati. - *Instant reading of chilled or frozen food.*

Guscio protettivo in silicone
Protective silicone boot
Silikon-Schutzhülle
coque de protection en silicone
Concha de silicona

art.
49989-01

Timer/termometro da forno
Oven timer/cooking thermometer
Digitalkochalarm
Minuterie digitale
Timer digital

art.	dim. cm.	scala	range
49718-00	13x7,5x2	1°C	0+300°C

Timer 23h 59min 59sec. Allarme acustico. Sonda ad alta temperatura e 2 m. di cavo. Penetrazione sonda 15 cm (ø4 mm). - *Count down/up from/to 23h 59m 59 sec. With audible high alarm. Supplied with a high temperature probe and a 2 mt s/s braided lead. Probe insertion 15 cm.*

Timer digitale, COUNT DOWN/UP
Digital timer
Digitalkochalarm
Minuterie digitale
Timer digital

art.	dim. cm.
49720-00	6,5x6,5

Allarme acustico. Timer max di 99 minuti, 59 secondi oppure 19 ore, 59 min. Da appoggio, con magnete sul retro.
Audible high alarm. Programmable up to 99 minutes and 59 seconds or 19 hours and 59 minutes. Designed to sit on a worktop or be attached to an appliance via the magnetic pad.

Misuratore di salinità
Salt tester
Salzinhalt-Messer
Testeur de salinité
Salinometro

art.	l. cm.	range
49730-00	22,5	0+100°C

Misura il tenore di sale nell'acqua di cottura/sughi. - *For measuring salt content in cooking water/sauces, etc.*

Termometro per zucchero
Sugar thermometer
Zuckerthermometer
Thermomètre à sucre
Termometro para azúcar

art.	l. cm.	scala	range
47843-00	30	1°C	+80+200°C

Guaina inox. - *Stainless steel housing.*

P

Termometro per forno, inox
Oven thermometer, s/s
Ofenthermometer, 18-10 Edelstahl
Thermomètre à four, inox
Termometro para horno, inox

art.	ø cm.	scala	range
19709-00	7	10°C	+38+316°C

Termometro frigo/freezer, ABS
Fridge/freezer thermometer, ABS
Kühlschrankthermometer, ABS
Thermomètre à réfrigérateur, ABS
Termometro para congelador, ABS

art.	ø cm.	scala	range
49885-02	5,2	1°C	-30+30°C

P

Termometro frigo/freezer, inox
Fridge/freezer thermometer, s/s
Kühlschrankthermometer, Edelstahl
Thermomètre à réfrigérateur, inox
Termometro para congelador, inox

art.	ø cm.	scala	range
19702-00	6	1°C	-29+27°C

Termometro digitale, ABS
Digital thermometer, ABS
Digitalthermometer, ABS
Thermomètre digitale, ABS
Termometro digital, ABS

art.	dim. cm.	scala	range
49887-00	1,5x5x7	0,1°C	-50+70°C

Termometro da muro
Room/wall thermometer
Wandthermometer
Thermomètre à mur
Termometro de pared

art.	l. cm.	scala	range
49702-00	17,5	1°C	-30+50°C

N

Kit termometro per sottovuoto
Sous vide cooking thermometer kit
Vakuum-Kochen Thermometer-Satz
Kit thermomètre pour cuisson sous vide
Juego termometro para cocción al vacío

art.	dim. cm.
49881-01	2,5x5,6x12,8

Un kit per sottovuoto custodito in una valigetta in ABS, costituito da un termometro dal design leggero e compatto, di elevata precisione e con certificato di calibrazione tracciabile, due sonde ago per sottovuoto (da 60 e 120 mm), un timer countdown impermeabile, un metro di nastro adesivo, una confezione di 70 salviettine per sonda. Il Therma 1 è un termometro digitale robusto e facile da utilizzare. Opera in un intervallo da -99,9 a 1.372°C con una risoluzione di 0,1°C oppure di 1°C. Il termometro è alloggiato in una robusta scocca in ABS che contiene additivo 'Biomaster' che aiuta a ridurre la crescita batterica. Dispone di un ampio e facile da leggere, display LCD con circuito aperto 'Err' e indicazione di batteria scarica. E' alimentato da 3 batterie AAA da 1,5 volt, dalla durata minima di 5 anni. L'unità si spegne automaticamente dopo dieci minuti. Questa funzione può essere disattivata dall'utente, se necessario. Le sonde ago in acciaio inossidabile sono fornite con un cavo PTFE da un metro. Tempo di risposta della sonda, meno di un secondo. Temperatura massima 250°C.

A Sous Vide kit supplied in an ABS carrying case that contains a high accuracy Therma 1 thermometer, simple, affordable & easy to use (traceable certificate of calibration included), two Sous Vide needle probes (60 and 120 mm), a waterproof countdown timer, one meter Sous Vide foam/tape and a mini tub of 70 ProbeWipes. The Therma 1 digital thermometer is a rugged and easy to use instrument that operates through the range of -99.9 to 1.372 °C with a 0.1 °C or 1 °C resolution. The thermometer is housed in a robust ABS case that contains 'Biomaster' additive that helps to reduce bacterial growth. The Therma 1 features a large, easy to read, LCD display with open circuit 'Err' and low battery indication and is powered by three 1.5 volt AAA batteries that give a minimum of five years battery life. The unit will power off automatically after ten minutes, maximizing battery life. This feature can be disabled by the user, if required. These miniature stainless steel needle probes are supplied with a one metre PTFE lead. Response time less than one second. Maximum probe temperature 250 °C.

N

Tester per oli di frittura
Cooking oils tester
Kontrollsystem für Bratenöle
Test des huiles
Controlador de aceite de frituras

art.	dim. cm.	h.
49731-00	24x21	6,5

Sistema per l'autocontrollo dello stato di degradazione degli oli di frittura, attraverso metodo colorimetrico, basato sulla verifica della percentuale dei composti polari.
Il kit è sufficiente per effettuare circa 30 controlli. Tempo di risposta 3 minuti circa. Kit fornito in comoda valigetta con foglio istruzioni.

Self-test system for evaluating the degree of deterioration of heated oils and grases by a colorimetric method based on the percentage of ionic compounds.
Around 30 applications per kit. Response time about 3 minutes. Each kit is supplied with carrying case and instructions.

N

Spatola con termometro
Spatula with thermometer
Rührspaten mit Thermometer
Spatule avec thermomètre
Espátula con termometro

art.	dim. cm.	range
49729-00	26x4x1,8	-50+300°C

BILANCE - SCALES

Rubbermaid Commercial Products **N**

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49865-06	21,6x17,1x6,3	1g	6

Protezione antimicrobica. Conteggio porzioni. Ampia piattaforma cm 14,6x16,5. Schermo angolare LCD. Adattatore AC o batterie. Costruzione in ABS/acciaio inox. - *Antimicrobial protection. Portion count. Large and removable platform cm 14,6x16,5. AC adapter or batteries supply. ABS/stainless steel construction.*

Rubbermaid Commercial Products **N**

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49865-70	30,5x31,8x5,7	100g	68

Piattaforma cm 30,5x30,5. Indicatore batteria scarica. Supporto schermo LCD da 2,5 cm rimovibile per montaggio a parete. Piedini antiscivolo. Alimentazione a corrente o a batteri. - *Platform cm 30,5x30,5. Low battery indicator. Remote LCD wall mount display . Non-slip feet. Electric or batteries supply.*

N

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-95	57x32x61	20g	150
49863-99	67,5x42x88	50g	300

IP 51. Funziona con una batteria ricaricabile 6V. - *Powered by 6V rechargeable battery.*

Edlund

Bilancia meccanica, inox
Mechanical scale, stainless steel
Automatische Waage, Edelstahl Rostfrei
Balance automatique, inox
Balanza, inox

art.	dim. cm.	scala	kg.
49866-01	18x22	5g	1
49866-02	18x22	10g	2
49866-05	18x22	20g	5

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	ø cm.	scala	kg.
49853-01	13	0,5g	1
49853-03	13	1,0g	3

2 batterie tipo AA (non incl.). - *2 batteries type AA (not included).*

Edlund

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-10	24x18	1,0g	10

3 batterie tipo R14 1,5V (non incluse).
Alimentatore tipo DC 6V 300mA a richiesta.
3 batteries type AA 1,5V (not included). Adapter DC 6V 300mA upon request.

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-30	23,5x30	2g	30
49863-50	23,5x30	5g	50

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49863-15	23x29,5x12,5	2g	15

4 batterie tipo LR20 1,5V (non incl.).- *4 batteries type LR20 1,5V (not included).*

Edlund

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49868-05	18x22	1g	5

Costruzione in acciaio inox. Impermeabile, per una facile pulizia.Taratura automatica. Auto calibrazione. Dual Housing Technology™ per prevenire la corrosione. Opera sia a corrente, sia con 4 batterie AA (non incluse). Dotata di piattaforma supplementare maggiorata da mm 165x254. - All stainless steel body. Submersible, for easy cleaning. Self-calibrating. Dual Housing Technology™ to prevent corrosion. Dual voltage AC power supply included; also operates on 4 AA batteries (not included). *With additional oversize platform 165x254 mm.*

Edlund

Bilancia digitale
Digital scale
Präzisionswaage
Balance digitale
Balanza digital

art.	dim. cm.	scala	kg.
49869-60	30,5x32	20g	75

Leggera e completamente portatile, può essere impiegata da muro, pavimento o su tavolo. Display LCD completo di braccio per fissaggio a muro. Tasto di taratura automatica. Alimentazione con batteria incorporata ricaricabile NICAD, durata 8 ore, incluso adattatore. *Lightweight and fully-portable; may be used for wall, floor or table applications. Bright, large LCD display comes complete with wall mounting bracket. Touch pad controls include automatic push button tare. Rechargeable built-in NICAD battery pack lasts up to 8 hours between charges. Adapter included, serves as both power supply and battery charger.*

N

Bilancia da tasca
Pocket scale
Rollenhalter
Balance de poche
Balanza de bolsillo

art.	dim. cm.	scala	g.
49852-20	10,6x6,4x4	0,01g	200

Funziona con 2 pile tipo AAA. - *Powered by 2 batteries type AAA.*

SERIE 48280 P

MANICO POLIPROPILENE
L LENE H N LE

Un'ampia gamma di utensili professionali per la cucina, indispensabili per creare decorazioni originali e fantasiose, ma utili anche per svolgere le più semplici operazioni in modo preciso e veloce. Tutti i pezzi sono realizzati in acciaio inox 18/10, mentre la manicatura ergonomica è prevista nella versione acciaio inox o polipropilene. Tutti gli articoli sono dotati di un foro sul manico per essere appesi. Lavabili in lavastoviglie. Il design è moderno e funzionale per il massimo comfort d'utilizzo.

A wide range of professional kitchen utensils. These are essential tools to make original decorations as well as to ease the preparation of your recipes. All items are made of 18/10 stainless steel while their ergonomic handles are available both in stainless steel and Polypropylene. They are all hangable and can be cleaned in dishwasher. They boast a modern, functional design and are very easy to use.

Coltello per pizza
Pizza knife
Pizza-Messer
Couteau à pizza
Cuchillo pizza

art.	l. cm.
48280-45	23,5

Rotella taglia pizza
Pizza wheel
Pizza-Rad
Roulette à pizza
Ruedecilla pizza

art.	l. cm.	ø
18324-10	24	10

Coltello verdure
Vegetables knife
Gemüsemesser
Couteau à crudités
Cuchillo verduras

art.	l. cm.
48280-48	19

Coltello bistecca/verdure
Steak/vegetables knife
Steack-/ Gemüsemesser
Couteau à steak/crudités
Cuchillo bisteck/verduras

art.	l. cm.
48280-51	24

Coltello pomodori/limoni
Tomato/lemon knife
Tomaten-/Zitronenmesser
Couteau à tomates/citrons
Cuchillo tomate/limón

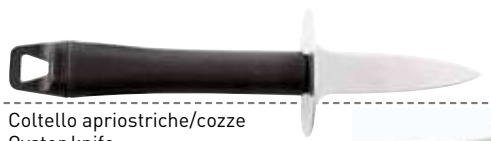
art.	l. cm.
48280-58	23,5

Squamapesce doppio
Double fish scaler
Fischentschupper, doppel
Ecailleur à poisson double
Cuchillo quito escamas doble

art.	l. cm.
48280-37	22,5

Coltello grana
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo queso

art.	l. cm.
48280-04	20



Coltello apriostriche/cozze
Oyster knife
Austernmesser
Couteau à huîtres
Cuchillo ostras

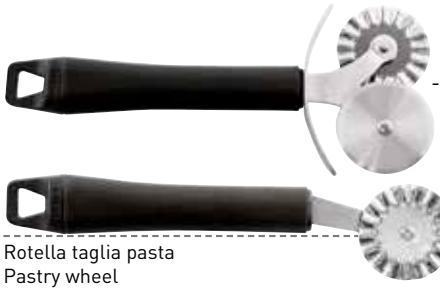
art.	l. cm.
48280-05	20,5

Coltello castagne
Chesnut knife
Kastanienmesser
Couteau à marrons
Cuchillo castañas

art.	l. cm.
48280-21	16

Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecailleur à poisson
Cuchillo quito escamas

art.	l. cm.
48280-38	24



Rotella taglia pasta
Pastry wheel
Teig-Rad
Roulette à pâte
Ruedecilla pasta

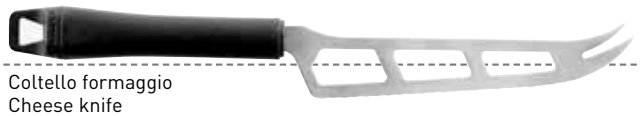
art.	l. cm.	ø
48280-32	18	4
48280-39	18	4

Spelucchino
Paring knife
Spickmesser
Couteau d'office
Cuchillo puntilla

art.	l. cm.
48280-55	21

Coltello formaggi duri
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso duro

art.	l. cm.
48280-56	23,5



Coltello formaggio
Cheese knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso

art.	l. cm.
48280-59	29

Coltello formaggi duri
Parmesan knife
Käsemesser
Couteau à fromage
Cuchillo para queso parmesano

art.	l. cm.
48280-46	24

Spalmaburro
Butter spreader
Butterstreicher
Couteau à tartiner
Cuchillo mantequilla

art.	l. cm.
48280-75	21,5

Rigalimoni
Lemon striper
Zesteur
Canneleur
Acanalar de limones

art.	l. cm.
48280-90	17

Pelapatate
Potato peeler
Sparschäler
Eplucheur
Pelador de patatas

art.	l. cm.
48280-34	20

Decora limoni
Lemon striper
Zesteur
Canneleur
Decorador de limones

art.	l. cm.
48280-92	17

N

Coltello bar
Citrus knife
Zitrus-Messer
Couteau à agrumes
Cuchillo para cítricos

art.	l. cm.
48280-97	23,5

Levatorsoli
Apple corer
Entkerner
Vide-pommes
Descorazonador

art.	l. cm.
48280-25	23

Taglia juliennes
Julienne cutting knife
Julienneschneidemesser
Couteau à juliennes
Cuchillo para juliennes

art.	l. cm.
48286-61	18,5

Arricciaburro
Butter curler
Buttermesser
Couteau à beurre
Ruzador de mantequilla

art.	l. cm.
48280-11	21,5

Svuota ananas
Pineapple coring tool
Ananasausstecher
Vide ananas
Vacia corazón piña

art.	l. cm.
48280-10	25

Decoratore
Decorator
Ziseliermesser
Canneleur
Decorador

art.	l. cm.
48280-95	16,5

Decoratore per mancini
Decorator, left handed
Ziseliermesser für Linkshänder
Canneleur gaucher
Decorador para zurdos

art.	l. cm.
48280-93	16,5

Scavino ovale
Oval melon baller
Kugelausstecher, oval
Moule à pommes, ovale
Vaciador oval

art.	l. cm.
48280-26	20

Scavino ovale festonato
Oval melon baller, fluted
Kugelausstecher, oval, gerippt
Moule à pommes, ovale, cannelée
Vaciador ovalado

art.	l. cm.
48280-27	20

Scavino cuore
Heart-shaped melon baller
Kugelausstecher, herz
Moule à pommes, coeur
Vaciador forma corazón

art.	l. cm.
48280-70	19,5

Scavino pomodori
Tomato corer
Tomatenentkerner
Vide-tomates
Vaciador de tomates

art.	l. cm.
48280-80	18

Pelasparagi
Asparagus peeler
Spargelschäler
Eplucheur à asperges
Pelador de espárrago

art.	l. cm.
48280-85	24

Scavino doppio
Double melon baller
Kugelausstecher, doppel
Moule à pomme, double
Vaciador doble

art.	l. cm.	ø
48280-29	17	1,2-1,8
48280-28	19	2,2-2,8

Sbucciatore a lama mobile
Swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur, lame mobile
Pelador con cuchilla mobil

art.	l. cm.
48280-52	21

Scavino
Melon baller
Kugelausstecher
Moule à pomme
Vaciador

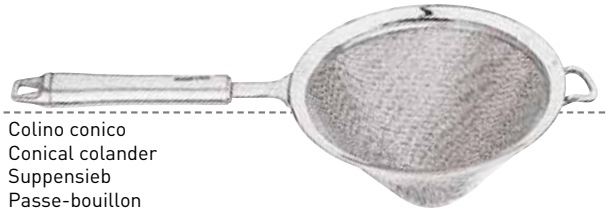
art.	l. cm.	ø
48280-24	19,0	1,0
48280-30	19,0	1,5
48280-31	19,0	2,0
48280-35	19,5	2,5
48280-36	19,5	3,0

P SERIE 48278

MANICO INOX
STAINLESS STEEL HANDLE

Frusta
Whisk
Rührbesen
Fouet
Batidorr

art.	l. cm.	ø
48278-24	27,5	5



Colino conico
Conical colander
Suppensieb
Passe-bouillon
Colador cónico

art.	l. cm.	ø
48278-13	33	15

Rotella taglia pizza
Pizza wheel
Pizza-Rad
Roulette à pizza
Ruedecilla pizza

art.	l. cm.	ø
48278-33	21	6,7

Rotella taglia pasta
Pastry wheel
Teig-Rad
Roulette à pâte
Ruedecilla para pasta

art.	l. cm.	ø
48278-32	19,5	4

Rotella taglia pasta doppia
Double pastry wheel
Teig-Rad, doppel
Roulette a pâte double
Ruedecilla para pasta, doble

art.	l. cm.	ø
48278-39	18,5	4

Affettaformaggio a filo
Wire cheese slicer
Käse-Drahtschneider
Coupe fromage à fil
Cortador de queso a hilo

art.	l. cm.
48278-43	25

Affettaformaggio tenero
Cheese slicer
Käsemesser
Couteau à fromage
Cortador de queso suave

art.	l. cm.
48278-42	21

Coltello verdure
Vegetables knife
Gemüsemesser
Couteau à crudités
Cuchillo de verduras

art.	l. cm.
48278-48	19,5

Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecailleur à poisson
Quita escamas

art.	l. cm.
48278-38	22

Mannaietta per formaggio
Cheese cleaver
Käsemesser
Coutau à fromage
Hachita para queso

art.	l. cm.
48278-49	23,5

Spelucchino
Paring knife
Spickmesser
Couteau d'office
Cuchillo moldeador

art.	l. cm.
48278-55	20,5

Coltello parmigiano
Cheese knife
Käsemesser
Coutau à fromage
Cuchillo para queso

art.	l. cm.
48278-46	24

Forca per cipolle
Onion fork
Zwiebelgabel
Fourchette à oignons
Tenedor para cebollas

art.	l. cm.
48278-90	23

Coltello apriostriche/grana
Oyster/cheese knife
Austern-/Käsemesser
Couteau à huîtres/fromage
Cuchillo para ostras/queso

art.	l. cm.
48278-45	20,5

Affettaformaggio
Cheese slicer
Käseraffel
Couteau à fromage
Cortador de queso

art.	l. cm.
48278-41	25

Pressapatate
Potato masher
Kartoffelpresse
Presse-purée
Prensador de patatas

art.	l. cm.
48278-87	26

Pressapatate
Potato masher
Kartoffelpresse
Presse-purée
Prensador de patatas

art.	l. cm.
48278-31	27

Spatola per glassa
Spatula
Palette
Spatule
Espátula

art.	l. cm.
48278-77	32,5

Spalmaburro
Butter spreader
Buttermesser
Couteau à beurre
Cuchillo mantequilla

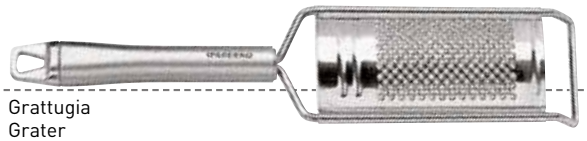
art.	l. cm.
48278-75	21

Pennello pasticceria
Pastry brush
Kuchenpinsel
Pinceau à cuisine
Pincel pastelería

art.	l. cm.
48278-94	20

Grattugia
Grater
Raffel
Râpe
Rallador

art.	l. cm.
48278-20	28,5



Grattugia
Grater
Raffel
Râpe
Rallador

art.	l. cm.
48278-21	20

Spremiaglio
Garlic press
Knoblauchpresse
Presse-ail
Prensador de ajo

art.	l. cm.
48278-37	19,5

Apribottiglie
Bottle opener
Flaschenöffner
Ouvre-bouteilles
Abrebotellas

art.	l. cm.
48278-02	20,5

Apribarattoli
Can opener
Dosenöffner
Ouvre-boîtes
Abrelatas

art.	l. cm.
48278-01	25

Apriscatole
Can opener
Dosenöffner
Ouvre-boîtes
Abrelatas

art.	l. cm.
48278-03	21

Scavazucchine, seghettato
Zucchini corer, dented
Gemüseausstecher
Vide-courgettes
Vaciador de zucchini, dentado

art.	l. cm.
48278-54	24

Pelapatate
Potato peeler
Kartoffelschäler
Eplucheur
Pelador de patatas

art.	l. cm.
48278-34	19,5

Sbucciatore a lama mobile
Swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur
Pelador a cuchilla mobile

art.	l. cm.
48278-52	21

Scavino sferico
Melon baller
Kugelausstecher
Moule à pommes
Vaciador

art.	l. cm.	ø
48278-35	18	2,5

Sbucciatore a Y
Y-shaped swivel peeler
Pendelschäler
Eplucheur
Pelador forma Y

art.	l. cm.
48278-53	18

Pelarance
Orange peeler
Orangenschäler
Eplucheur à pamplemousse
Pelador de naranja

art.	l. cm.
48278-96	20

Levatorsoli
Apple corer
Entkerner
Vide-pomme
Descorazonador

art.	l. cm.
48278-25	23

Coltello per pompelmo
Grapefruit knife
Orangenschäler
Couteau à pamplemousse
Cuchillo para pomelo

art.	l. cm.
48278-47	24

Forchettina 3 punte
Potato fork
Gabelchän
Petite fourchette
Tenedor tre puntas

art.	l. cm.
48278-17	17

Porzionatore gelato
Ice cream scoop
Eisportionierer
Cuillère à glace
Porcionador para helado

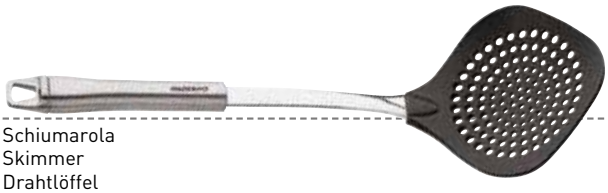
art.	l. cm.	ø
48278-95	22	4

Dosa caffè
Coffee measuring spoon
Maßlöffel
Cuillère à mesure
Porcionador de café

art.	l. cm.	ø
48278-16	20	3,5

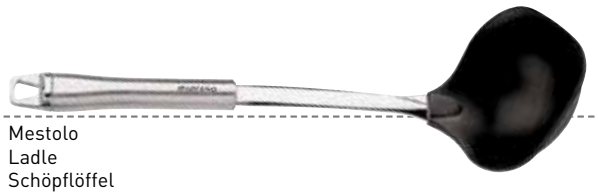
Separauova
Egg separator
Eier-Trenner
Sépare oeufs
Separador de huevos

art.	l. cm.
48278-36	22,5



Schiumarola
Skimmer
Drahtlöffel
Ecumoir
Espumadera

art.	l. cm.
48278-88	35,5

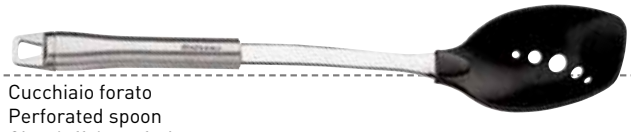


Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cazo

art.	l. cm.
48278-84	32

Cucchiaio riso
Rice spoon
Giesslöffel
Cuiller
Cuchara

art.	l. cm.
48278-82	34,5



Cucchiaio forato
Perforated spoon
Giesslöffel, perforiert
Cuiller ajouré
Cuchara perforada

art.	l. cm.
48278-81	34,5

Servispaghetti
Spaghetti server
Spaghettillöffel
Cuiller à spaghetti
Servidor para espagueti

art.	l. cm.
48278-89	34,5

Forchettone
Meat fork
Gabel
Fourchette
Tenedor

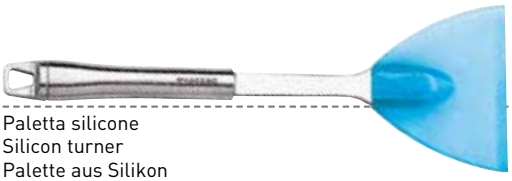
art.	l. cm.
48278-83	34

Cucchiaio silicone
Silicon spoon
Löffel aus Silikon
Cuiller en silicone
Cucharón de silicona

art.	l. cm.	dim.
48278-14	29,5	5,5x8

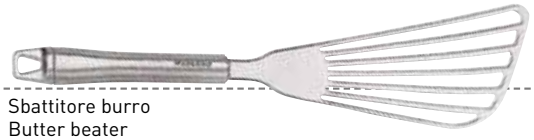
Paletta silicone
Silicon turner
Palette aus Silikon
Pelle en silicone
Paleta de silicona

art.	l. cm.	dim.
48278-29	25,5	3,5x5,5
48278-28	30,0	5x9



Paletta silicone
Silicon turner
Palette aus Silikon
Pelle en silicone
Paleta de silicona

art.	l. cm.	dim.
48278-30	27,5	9x7

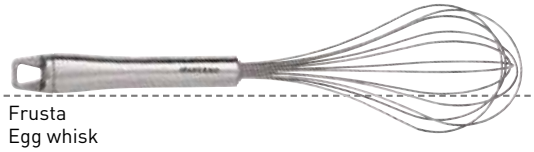


Sbattitore burro
Butter beater
Schäber
Spatule
Batidor para mantequilla

art.	l. cm.
48278-26	31

Frusta per uova
Egg whisk
Rührbesen
Fouet
Batidor

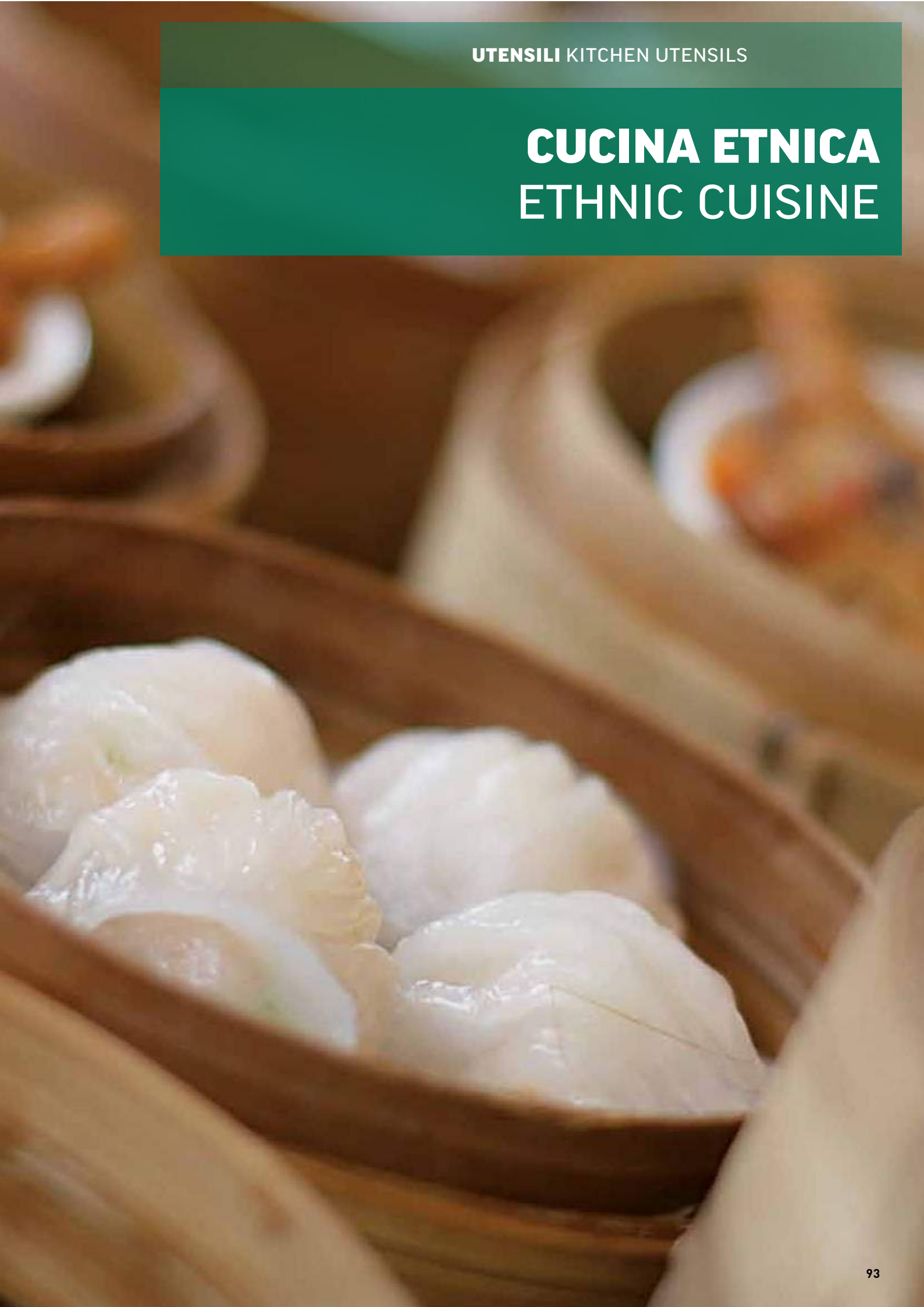
art.	l. cm.
48278-18	21



Frusta
Egg whisk
Rührbesen
Fouet
Batidor

art.	l. cm.
48278-19	28,5

CUCINA ETNICA
ETHNIC CUISINE



ZEN

Una serie di ciotole dal chiaro design orientaleggiante create per servire dalla colazione alla cena. Una varietà di gusci funzionali e versatili, perfetti per presentare i più diversi alimenti alla moda, monoporzioni, fingerfood e specialità asiatiche, in puro gusto estetico.

A series of bowls in clear orietal design perfect for serving from breakfast through dinner. A variety of functional and versatile items which enable to serve any types of cuisine and can be mixed with plain white items of other shapes. Any fashion food served in a simple and pure aesthetic style.

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-21	21x21	11	❍
44450B21	21x21	11	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-12	12x12	4	❍
44450B12	12x12	4	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-17	17,5x17,5	7	❍
44450B17	17,5x17,5	7	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-11	11x10	3	❍
44450B11	11x10	3	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-13	13x11	3,5	❍
44450B13	13x11	3,5	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-15	17,5x15,5	5,5	❍
44450B15	17,5x15,5	5,5	●

Piatto, melamina
Dish, melamine
Platte, Melamin
Plat, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44450-23	22x23,5	5,5	❍
44450B23	22x23,5	5,5	●

Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44451-23	22,5x9,5	3	❍
44451B23	22,5x9,5	3	●

Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44451-22	22x12	3	❍
44451B22	22x12	3	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	ø cm.	h.	col.
44452-31	31	8,5	❍
44452B31	31	8,5	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44453-14	14,5x12	5,5	❍
44453B14	14,5x12	5,5	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	ø cm.	h.	col.
44454-11	11,5	4	❍
44454B11	11,5	4	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44455-09	9x7	2,5	❍
44455B09	9x7	2,5	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44456-14	14x9	2,5	❍
44456B14	14x9	2,5	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44457-32	32,5x14	4	❍
44457B32	32,5x14	4	●

Ciotola, melamina
Bowl, melamine
Schüssel, Melamin
Bol, melamine
Bol, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44458-30	30x30	7	❍
44458B30	30x30	7	●

Piatto tondo, melamina
Round dish, melamine
Platte, rund, Melamin
Plat rond, melamine
Bandeja redonda, melamine

art.	ø cm.	h.	col.
44459-28	28	3	❍
44459B28	28	3	●

Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44461-20	20x20	4,5	❍
44461B20	20x20	4,5	●

Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44462-25	25x25	5,5	❍
44462B25	25x25	5,5	●

Vassoio, melamina
Tray, melamine
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.	col.
44460-24	24x12,5	2	❍
44460B24	24x12,5	2	●

Ciotola brodo, melamina
Soup bowl, melamine
Suppentasse, Melamin
Bol à soup, melamine
Bol sopa, melamina

art.	ø cm.
49640-09	9

Coppa riso, melamina
Rice bowl, melamine
Reistasse, Melamin
Bol à riz, melamine
Copa arroz, melamina

art.	ø cm.
49641-12	11

Cucchiaio, melamina
Spoon, melamine
Löffel, Melamin
Cuiller, melamine
Cucharita, melamina

art.	l. cm.
49644-00	13

Zuppiera con coperchio, melamina
Soup bowl with cover, melamine
Suppenterrine mit Deckel, Melamin
Soupière avec couvercle, melamine
Sopera con tapa, melamina

art.	ø cm.
49645-25	25,4

Cucchiaione a servire, melamina
Serving spoon, melamine
Servierlöffel, Melamin
Cuillère à servir, melamine
Cuchara para servir, melamina

art.	l. cm.
49644-22	22

Zuppiera, melamina
Soup bowl, melamine
Suppenterrine, Melamin
Soupière, melamine
Sopera, melamina

art.	ø cm.
49647-15	15,2
49647-18	18,0
49647-20	20,3
49647-23	23,0
49647-25	25,4

Piatto tondo, melamina
Round dish, melamine
Runde Schale, Melamin
Plat rond, melamine
Plato redondo, melamina

art.	ø cm.
49648-15	15,2
49648-18	18,0
49648-20	20,3
49648-23	23,0
49648-25	25,4
49648-36	35,5
49648-40	40,6

Piatto ovale, melamina
Oval dish, melamine
Platte, oval, Melamin
Plat oval, melamine
Plato oval, melamina

art.	ø cm.
49649-20	20,3
49649-23	23,0
49649-25	25,4
49649-30	30,5
49649-36	35,5
49649-40	40,6

Piattino salsa, melamina
Sauce dish, melamine
Saucenteller, Melamin
Assiette à sauce, melamine
Platillo para salsa, melamina

art.	ø cm.
49642-07	7
49642-09	9

Piattino 2 scomparti, melamina
Double dish, melamine
Doppel-Schale, Melamin
Plat double, melamine
Platillo doble, melamina

art.	dim. cm.
49643-02	8,5x7

Cucchiaio brodo
Soup spoon
Suppenlöffel
Cuiller à soupe
Cuchara sopa

art.	l. cm.
49655-35	14

Ciotola brodo/riso
Soup/rice bowl
Suppentasse-/Reisschüssel
Bol à soupe/riz
Bol sopa/arroz

art.	ø cm.
49655-34	11

Zuppa di miso è una zuppa tradizionale giapponese, ci sono molti modi per prepararla, la versione base è costituita da un brodo chiamato "dashi" in cui viene ammorbidita la pasta di miso, alga Wakame, zenzero e erba cipollina. Molti ingredienti vengono aggiunti in base alle ricette regionali e stagionali e le preferenze personali. - *Miso soup is a traditional Japanese soup consisting of a stock called "dashi" into which softened miso paste is mixed. Many ingredients are added depending on regional and seasonal recipes, and personal preferences.*

Dosatore salsa di soia, porcellana
Soy sauce pouring pot, porcelain
Sojasaucekännchen, Porzellan
Doseur pour sauce de soja, porcelaine
Dispensador para salsa de soja, porcelana

art.	dim. cm.	ml.
49655-33	7x6,5	150

Piatto a servire
Sushi serving dish
Sushi-Servierteller
Plat à sushi
Plato para sushi

art.	ø cm.
49655-21	22
49655-22	25
49655-23	28

Perfetto per servire sushi o cirashi, una delle preparazioni tradizionali del sushi giapponese. La base è sempre il classico riso cotto che si sposa a meraviglia con il pesce crudo. Nel cirashi solitamente si utilizzano pesci carnosi come tonno, salmone, sgombro, spada, ricciola e gamberi che si servono sopra il riso. - *This sushi oke dish offers the perfect presentation for chirashi recipes. Cirashi is one of the traditional dishes of the Japanese sushi. The base is always the classic cooked rice perfect with the raw fish such as tuna, salmon, mackerel, sword, yellowtail and shrimps.*

Vassoio bento
Bento tray
Bento-Platte
Plateau à bento
Bandeja bento

art.	dim. cm.	h.
49655-36	22x15	3

Scatola bento
Bento box
Bento-Box
Boîte à bento
Caja bento

art.	dim. cm.	h.
49655-37	25x25	5

Piatto presentazione sushi boat
Sushi Boat presentation platter
Sushi-Boat
Plat de présentation sushi boat
Plato de presentación sushi boat

art.	dim. cm.	h.
49655-29	13x28	3,5

Tagliere sushi, PP
Sushi Board, PP
Sushibrett, PP
Planche à sushi, PP
Plancha para sushi, PP

art.	dim. cm.
49655-13	18x11,5

Vassoio reversibile
Double Sided Tray
Platte
Plateau
Bandeja

art.	dim. cm.
49655-20	35x31

Vassoio nero/rosso, mezzaluna, reversibile. Perfetto come segnaposto, come tovaglietta, per servire zuppe, insalate o in combinazione con piatti più piccoli per servire sushi o antipasti. - *Black and red reversible "half moon" tray. Perfect for place setting as a placemat, to serve soup, salad, or an entire meal, or in conjunction with smaller plates to serve sushi or appetisers.*

Pezzo a servire noto come geta per la sua somiglianza agli elevati sandali giapponesi in legno, un perfetto complemento sushi bar, e anche una bella base per aperitivi o dessert. - *Service piece known as geta for its resemblance to the elevated wooden Japanese sandals, a perfect addition to the sushi bar service, also creates a beautiful canvas for tapas and desserts.*

Tagliere sushi, bamboo
Bamboo Sushi Board Geta
Bambus-Sushibrett,
Planche à sushi en bambou
Plancha para sushi de bambù

art.	dim. cm.	h.
49655-24	24x15	3

Supporto per temaki, legno
Wooden hand roll stand
Temaki-Ständer, Holz
Support pour temaki, bois
Soporte para temaki, madera

art.	dim. cm.	h.
49655-31	18x9	8,5

Supporto per temaki, laccato
Hand roll stand, laquered
Temaki-Ständer
Support pour temaki
Soporte para temaki

art.	dim. cm.	h.
49655-32	18x9,5	8

Perfetto per la presentazione del temaki. Contiene fino a tre pezzi. Temaki sushi è un tipo di sushi arrotolato a forma di cono. Il temaki è diverso dal sushi maki in quanto non si taglia a pezzi. La traduzione di "temaki" è arrotolato a mano. - *Holds up to three pieces. Temaki sushi is a form of rolled sushi, created in a cone. Temaki is different from maki sushi, as you do not cut it into pieces. "Temaki" means hand roll.*

Caraffa sake, porcellana
Sake jug, porcelain
Sakekrug, Porzellan
Carafe à sake, porcelaine
Jarra sake, porcelana

art.	ø cm.	h.	ml.
49655-25	5,5	17,5	230

Coppetta sake, porcellana
Sake cup, porcelain
Sakebecher, Porzellan
Coupe à sake, porcelaine
Copa sake, porcelana

art.	ml.
49655-26	40

Supporto bacchette cinesi, porcellana
Chopstick rest, porcelain
Stäbchen-Aufsteller, Porzellan
Support à baguettes, porcelaine
Soporte para palillos, porcelana

art.	dim. cm.
49655-28	4,5x3

Supporto bacchette cinesi, porcellana
Chopstick rest, porcelain
Stäbchen-Aufsteller, Porzellan
Support à baguettes, porcelaine
Soporte para palillos, porcelana

art.	dim. cm.
49655-27	4,5x3

Bacchette, melamina
Chopsticks, melamine
Essstäbchen, Melamin
Baguettes, melamine
Palillos, melamina

art.	l. cm.	paia/pairs
49658-01	27	10

Bacchette, melamina
Chopsticks, melamine
Essstäbchen, Melamin
Baguettes, melamine
Palillos, melamina

art.	l. cm.	paia/pairs
49658-02	27	10

Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
48300-29	21	100

Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
48300-30	24	50

N

Bacchette giapponesi, inox
Japanese chopsticks (hashi), s/s
Japanishe-Essstäbchen, E.R.
Baguettes japonaises, inox
Palillos japoneses, inox

art.	l. cm.
49655-30	23

Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
49627-24	22	100

Bacchette, bamboo, monouso
Bamboo chopsticks, disposable
Bambus Essstäbchen
Baguettes en bambou
Palillos de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
49627-22	24	100

Fornite a coppie unite, in un sacchetto di carta. - *Supplied in pairs, attached together, in a paper packet.*

Bacchette giapponesi, colori assortiti
Japanese chopsticks, assorted colors
Japanishe-Essstäbchen
Baguettes japonaises
Palillos japoneses

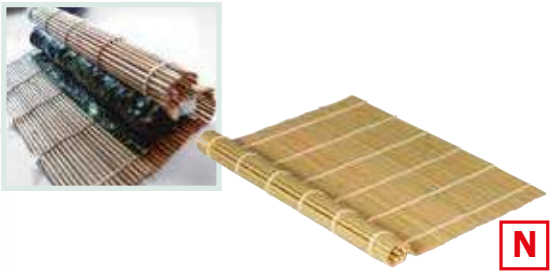
art.	l. cm.
49628-00	24

N

Costruzione in acciaio inox e finitura in alluminio anodizzato. Porte posteriori scorrevoli in plexi, rimovibili, vetro frontale curvo, sollevabile. Dispositivo di scarico, interruttore on/off, interruttore LED, compressore, condensatore ed evaporatore, termostato elettronico, gas T134 privo di CFC. Temperatura: +1°C/+5°C. Dotazione: 6/8 contenitori GN 1/3 altezza 40 mm. - *Stainless steel construction and finishing in anodized aluminum. Removable rear sliding doors in plexi, liftable curved front glass. Draining device, on/off switch, LED switch, compressor, condenser and evaporator, electronic thermostat, gas T134 CFC free. Temperature: +1°C/+5°C. Delivered with 6/8 GN 1/3 containers, height 40 mm.*

Vetrina antipasti
Tapas display
Vorspeisen-Schaufenster
Vitrine tapas
Vitrina para tapas

art.	dim. cm.	h.	temp.	V	W	kg
49630-06	145x40	26	+2/+5°C	230	160	33
49630-08	180x40	26	+2/+5°C	230	160	40



N

Stuoietta bamboo
Bamboo sushi mat
Bambus-Sushi-Matte
Tapis à sushi, bambou
Mantelín de bambù para sushi

art.	dim. cm.
49626-00	24x24

Stuoietta bamboo
Bamboo sushi mat
Bambus-Sushi-Matte
Tapis à sushi, bambou
Mantelín de bambù para sushi

art.	dim. cm.
49626-02	27x27

N

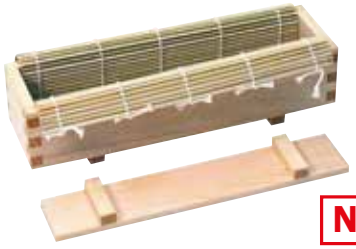
Tappetino per sushi, silicone
Sushi mat, silicone
Sushi-Rollen Matte, Silikon
Natte à rouler le sushis, silicone
Mantelin para sushi, silicona

art.	dim. cm.
49655-11	25x26

N

Kit per sushi-maki
Sushi maki set
Sushi-Maki-Satz
Utensile pour sushis-maki
Juego para sushi-maki

art.	ø cm.	l.
49655-01	6	30



N

Kit 3 pz per sushi-maki
Sushi-maki set 3 pcs
Sushi-Maki-Satz 3 Stk
Kit 3 pcs pour réaliser les sushi-maki
Juego 3 pz para sushi-maki

art.	dim. cm.	h.
49655-02	26x7,5	5,5

N

Stampo per sushi
Sushi roll mould
Sushi-Ausstechform
Moule à sushi
Molde para sushi

art.	sushi dim. cm.	pcs
49655-08	5x2,5	10

N

Stampo per onigiri
Onigiri mould
Onigiri-Ausstechform
Moule à onigiri
Molde para onigiri

art.	dim. cm.
49655-06	7x5,5x4

N

Stampo per onigiri
Onigiri mould
Onigiri-Ausstechform
Moule à onigiri
Molde para onigiri

art.	dim. cm.
49655-07	15x15x8,5

Stampo per onigiri
Onigiri mould
Onigiri-Ausstechform
Moule à onigiri
Molde para onigiri

art.	dim. cm.
49655-14	6x7

Stampo per sushi
Sushi roll mould
Sushi-Ausstechform
Moule à sushi
Molde para sushi

art.	dim. cm.	h.
49655-09	20x5	5
49655-10	20x3	3

Stampo per onigiri
Onigiri mould
Onigiri-Ausstechform
Moule à onigiri
Molde para onigiri

art.	dim. cm.
49655-15	5,5x3

Set 3 utensili decoro per sushi
Set 3 pcs sushi tools
Sushi Dekoriersatz, 3-Tlg.
Jeu de 3 outils pour décoration des sushis
Juego de 3 herramientas decoracción para sushi

art.
49655-04

Brocca lava/centrifuga riso
Rice spinner
Reisschleuder
Pichet pour laver et rincez le riz
Secador manual para arroz

art.	dim. cm.	h.
49655-12	20x13,5	23

Cucchiaio riso
Rice spoon
Reislöffel
Cuiller à riz
Cuchara arroz

art.	dim. cm.
49655-03	15x5,3

Cuocivapore, bamboo
Bamboo steamer
Dampf-Kocher, Bambus
Cuiseur à vapeur, bambou
Cuscusera, bambù

art.	ø cm.
49603-15	16
49603-20	20
49603-25	25
49603-30	30
49603-40	40
49603-50	50

2 ceste + 1 coperchio. - *2 bodies + 1 cover.*

Cuocivapore quadrato, bamboo
Square bamboo steamer
Dampf-Kocher, Bambus
Cuiseur à vapeur carré, bambou
Cuscusera, bambù

art.	dim. cm.
49656-15	15,2x15,2
49656-16	16,5x16,5
49656-20	20,3x20,3

Cuoci riso a vapore
Rice steamer
Reiskocher
Cuit riz
Olla para riz

art.	ø cm.	h.	lt.	V	W	Kg riso/rice
49954-21	50	35	21	220	3000	10

Vaporiera, inox
Steamer, stainless steel
Dampfer, Edelstahl Rostfrei
Cuit vapeur, inox
Olla para cocinar al vapor, inox

art.	ø cm.	h.	kg.	V	W	lt.
49954-18	38	46	7	230	2000	15

Wok c/griglia e coperchio, 3-ply
Wok with grid and cover, 3-ply
Wok mit Rost und Deckel, 3-ply
Wok avec grille et couvercle, 3-ply
Wok con rejilla y tapa, 3-ply

art.	ø cm.	h.
12529-32	32	8

Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, acier
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
11713-32	32	10
11713-40	40	11

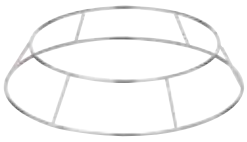
Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, acier
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
49604-31	30,5	9
49604-36	35,5	11
49604-41	40,5	12

Wok antiaderente
Non stick wok
Wok-Pfanne, nichtaftend
Poêle chinoise, anti-adhérente
Wok, antiadherente

art.	ø cm.
49612-30	30,5
49612-33	33,0

Wok a fondo piano, antiaderenti, che formano a poco a poco sulla superficie una pellicola antiaderente. Manico legno.
Flat bottom non-stick woks, which gradually builds up a non-stick surface. Wooden handle.



Base per wok, cromata
Wok stand, chromed
Fuss für Wokpfanne, verchromt
Base pour wok, chromée
Base para Wok, cromada

art.	ø cm.	h.
49600-00	20-25	5,5

Griglia per tempura, cromata
Tempura rack, chromed
Tempura-Rost, verchromt
Grille à tempura, chromée
Rejilla para tempura, cromada

art.	ø. cm.
49613-30	30,5
49613-33	33,0
49613-35	35,5

La griglia sul wok mantiene in caldo il cibo che ha terminato la cottura, metre l'olio cola nel wok. - *The tempura rack attached to the wok holds food that has finished cooking, so that it stays warm while oil drains back into the wok.*

La tempura è un piatto tipico della cucina giapponese che consiste in un fritto croccante e leggero, fatto di verdure e pesce. Il nome deriva dal termine latino "tempora" che indica quattro periodi dell'anno corrispondenti alle quattro stagioni; in questi frangenti di tempo i cristiani evitavano di mangiare carne, nutrendosi solo di pesce e verdure. Si narra che, durante il XVI secolo, alcuni missionari portoghesi giunsero sino in Giappone e qui fecero conoscere al popolo del Sol Levante la tradizione dei tempora; consuetudine che fu poi personalizzata dai giapponesi che iniziarono a friggere verdure e pesce con una pastella leggera. - *The tempura is a typical Japanese dish consisting in fried vegetables and fish, crispy and light. The name of this food comes from the Latin term "tempora" indicating four periods of the year corresponding to the four seasons during which Christians abstain from eating meat, eating only fish and vegetables. The story goes that during the sixteenth century, Portuguese missionaries arrived in Japan and taught the people of the Rising Sun the tradition of tempora. Later on this dish has been customized by the Japanese who began to fry vegetables and fish with a light batter.*

Wok, ferro
Steel wok pan
Wok-Eisenpfanne
Poêle chinoise, alier
Wok, hierro

art.	ø cm.	h.
49605-46	45,5	14,0
49605-61	61,0	18,5
49605-71	71,0	22,0

Coperchio per wok, alluminio
Wok lid, aluminum
Wok-Deckel, Aluminium
Couvercle pour poêle chinoise, alu
Tapa para wok, aluminio

art.	ø cm.
49602-25	25
49602-30	29
49602-33	31
49602-35	34

Un elemento fondamentale nella cucina cinese, il coperchio del wok è usato per i piatti cotti al vapore, stufati o affumicati. - *A vital piece of equipment in the Chinese kitchen, the wok lid is used when dishes are being steamed, simmered or smoked.*

Base per wok, inox
Wok stand, stainless steel
Fuss für Wokpfanne, Edelstahl Rostfrei
Base pour wok, inox
Base para Wok, inox

art.	ø cm.
11953-22	22

N

Padella balti/karahi
Balti pan
Balti-Pfanne
Poêle balti
Sartén balti

art.	ø cm.
49657-15	15,2
49657-20	20,3
49657-25	25,4

Balti e karahi sono lo stesso stile di cucina, originario del Kashmir, dove le pietanze al curry sono realizzate in una padella in ghisa con fondo arrotondato e due maniglie, simile ad un wok cinese. Spezie tipiche utilizzate sono: anice, cardamomo, corteccia di cassia, chiodi di garofano, coriandolo, cumino, finocchio, zenzero e una miscela di spezie chiamata garam masala. Spesso questi pasti vengono consumati senza riso o posate, utilizzando un pane indiano detto naan. *Balti and karahi are the same style of cooking, originating in Kashmir, where the curries are made in a cast-iron pan with a rounded bottom and two handles, rather like a Chinese wok. Typical spices used in balti curries are aniseed, cardamom, cassia bark, cloves, coriander, cumin, fennel, ginger and the spice blend called garam masala. Balti curries are often eaten without rice or cutlery, using large, flat breads such as naan.*

N

Padella balti base legno
Balti pan with wood base
Balti-Pfanne mit Holz-Basis
Poêle balti avec base en bois
Sartén balti base de madera

art.	ø cm.
49656-02	15,2

Padella per friggere, ferro
Steel fry pan
Frittier-Eisenpfanne
Tuile à frire, acier
Sartén freidora, hierro

art.	Ø cm.	h.	lt.
41707-32	32	9,8	6,0
41707-36	36	11,0	8,8
41707-40	40	13,4	12,2
41707-45	45	15,0	17,3
41707-50	50	17,6	23,5

Cestello per friggere, stagnato
Wire basket, tinned
Frittier-Rost, verzinnt
Grille à frire, étamée
Cesta escurrefrito, estañada

art.	Ø cm.	h.
41708-32	32	11,0
41708-36	36	11,5
41708-40	40	12,4
41708-45	45	15,5
41708-50	50	16,5

Padella tawa, ferro
Steel tawa pan
Tawa-Eisenpfanne
Poêle tawa, acier
Sartén tawa, hierro

art.	ø cm.
49614-28	28

Mortaio e pestello
Mortar and pestle
Mörser und Stößel
Mortier et pilon
Mortero y pistilo

art.	ø cm.	h.	kg.
49618-12	9	10,5	2,6
49618-15	11	12,0	4,1
49618-18	14	13,5	5,8

Oliera, inox
Soy/oil sauce pot, stainless steel
Oelständer, Edelstahl Rostfrei
Huilière, inox
Aceitera, inox

art.	ø. cm.	h.
49631-08	7	11,5
49631-11	11	17,0

Colapasta
Noodle strainer
Nudeln-Sieb
Passoire
Colador

art.	ø. cm.	h.
l.		
49681-16	16	12

inox e legno naturale. - *Stainless steel and natural wood.*

Cuocivapore, inox
Steamer, stainless steel
Dampf-Kocher, Edelstahl Rostfrei
Cuiseur à vapeur, inox
Cuscusera, inox

art.	ø cm.	h.	
49606-51	51	14	base
49606-00	51	14	inserto - body
49606-01	51	20	coperchio - cover

Vengono utilizzati con la fonduta cinese per contenere gli alimenti durante la cottura nel brodo. - *These mesh scoops are used with the Chinese hot pot, to hold food while it is cooking in the pot.*

Porzionatore
Scoop
Portionierer
Cuiller
Porcionador

art.	
49616S01	inox - s/s
49616B01	ottone - brass

Pentola cinese, alluminio
Chinese hot pot, aluminium
Chinese- Suppentopf, Alu
Marmite chinoise, alu
Olla chino, alumínio

art.	ø. cm.	h.
49616-22	22	17
49616-24	24	20
49616-26	26	22
49616-28	28	23

Casseruola terracotta
Clay pot
Tontopf
Pot d'argile
Olla de barro

art.	ø cm.	h.	kg.
49632-24	20	10	1,5
49632-32	28	16	2,7

Casseruola terracotta
Clay pot
Tontopf
Pot d'argile
Olla de barro

art.	ø cm.	h.	kg.
49633-22	16,5	10	0,75
49633-24	19,0	12	1,35

Tecnica di cottura degli alimenti in una casseruola di terracotta che è stata prima immersa in acqua in modo da liberare il vapore durante il processo di cottura. Evitare sbalzi di temperatura, posizionare la casseruola con il suo contenuto in forno non preriscaldato. Tradizionalmente la casseruola viene utilizzata per servire direttamente dal forno alla tavola. Non mettere in lavastoviglie. - *Clay pot cooking is a technique of cooking food in an unglazed clay pot which has been soaked in water so as to release steam during the cooking process. Avoid rapid temperature changes, place the pot with its content in a cold oven and set the temperature. Traditionally the clay pot is served right from oven onto the dinner table. Do not put in dishwasher.*

N

Grattugia per wasabi
Wasabi grater
Wasabi-Raffel
Rape à wasabi
Rallador para wasabi

art.	dim. cm.
42555-11	11x7,5

Pennello per wok, bamboo
Bamboo wok brush
Wok-Pinsel, Bambus
Pinceaux à wok, bambou
Pincel para wok, bambù

art.	l. cm.
49634-00	25,5

L'originale spazzola cinese è fatta di strisce di bambù tenute insieme ad un'estremità ed usata per pulire il Wok sotto l'acqua corrente. - *The original Chinese wok cleaning brush is made of strips of Bamboo held together at the top and used to clean out the wok under running water.*

Spazzola per wook
Wooden handled wok brush
Wok-Bürste, Holzgriff
Brosse à wok, manche bois
Cepillo para wok, mango madera

art.	l. cm.
49635-00	27,5

Schiumarola fritto, rete grossa
Fry basket, coarse mesh
Frittierkorb
Panier de friture
Cesta para freír

art.	ø cm.
49607-15	15,0
49607-20	20,0
49607-25	25,5
49607-30	30,5

Schiumarola fritto, rete fine
Fry basket, fine mesh
Frittierkorb
Panier de friture
Cesta para freír

art.	ø cm.
49608-15	15,0
49608-20	20,0
49608-25	25,5
49608-30	30,5
49608-35	35,5

Manico bamboo, rete inox. - *Bamboo handle, stainless steel mesh.*

Schiumarola
Skimmer
Schaumlöffel
Ecumoire
Espumadera

art.	ø cm.	l.
49617-23	24	45
49617-25	26	46
49617-30	30	50

Inox. Usati per rimuovere cibi fritti o lessati dai wok.- *Stainless steel. Used to remove deep fried or boiled foods from the wok.*

Mestolo
Ladle
Schöpflöffel
Louche
Cacillo

art.	ø cm.
49609-12	11,8
49609-14	13,8

Paletta
Spatula
Teigschäber
Spatule
Espátula

art.	dim. cm.
49610-11	11x10,2
49610-14	13,3x12

Inox e legno naturale. - *Stainless steel and natural wood.*

Bastoncini per cucinare, bamboo
Bamboo cooking chopsticks
Bambus Kochstäbchen
Baguettes de cuisine en bambou
Palillos para cocinar de bambú

art.	l. cm.	paia/pairs
49629-45	45	10

Monouso. Oltre a quelli classici per mangiare ne esistono di più lunghi, sempre in bambù, necessari per mescolare. - *Disposable. Large chopsticks used to manipulate food while it is being cooked.*

Forbice carni
Meat scissors
Fleischschere
Ciseaux à viande
Tijeras para carne

art.	l. cm.
49636-00	17

Pinza per anatra
Duck fur pincer
Ente Fell Zange
Pince à canard
Pinza pato

art.	l. cm.
49637-00	15

Squamapesce
Fish scaler
Fischentschupper
Ecailleur à poisson
Cuchillo quito escamas

art.	l. cm.
49638-00	22

Coltelli sushi giapponesi P
Japanese sushi knives

Una scelta eccellente per la preparazione di sushi e verdure. Lame in acciaio inox, molibdeno e vanadio, per un'ottimale tenuta del filo, affilatura a rasoio, manici in legno antiscivolo. Secondo la tradizione giapponese l'affilatura è unilaterale ed il filo è molto più sottile rispetto a quello della normale affilatura dei coltelli occidentali. Questo rende i tagli più nitidi ed evita di creare traumi alla trama delicata di carne e pesce crudo. Non utilizzare per il taglio di solidi incluse grosse lische di pesce. Data la particolarità dell'affilatura e dell'acciaio impiegato si consiglia vivamente di lavare a mano ed asciugare immediatamente con cura le lame.

Excellent choice when preparing sushi and vegetables. Molybdenum/ Vanadium s/s blades for excellent edge retention, razor sharp edges, slip resistant wooden handles. The blades are sharpened with the traditional Japanese single bevel to improve sharpness. The large beveled one-sided edge is much thinner than a two-sided edge. This thinner, sharper edge makes for cleaner cuts through the soft flesh of fish, in particular. Using these knives will avoid bruising the delicate texture of raw fish and destroying the freshness of the fish. The thinner edge is more fragile than the edge on western knives. Do not use for cutting anything solid including larger fish bones. Due to the special blade sharpening and s/s used we highly recommend to only hand wash and dry the blades thoroughly immediately.

DEBA

Affilato e dalla lama pesante usato per disossare e tagliare il pesce utilizzato nel sushi. È simile ad un coltello da chef. - *The Deba is a powerful knife used for filleting fish and butchering meat without bones. Its weight and thickness can chop through fish bones and the sharp edge can fillet even the smallest of fish.*

art.	l. cm.
18280-22	22,5
18280-16	16,5
18280-10	10,5

OROSHI

Per sfilettare il tonno e altri pesci di grandi dimensioni. - *An Oroshi Knife is a Japanese all-purpose cooking knife, but used particularly for fish.*

art.	l. cm.
18281-24	24

USUBA

Coltello estremamente affilato con una punta quadrata. Questo coltello è usato per tagliare verdure e quando è tenuto ben affilato può tagliarle in fette sottili come un foglio di carta. - *The Usuba is the ultimate vegetable knife. Sharp and thin, it is used by chefs in Japan for katsuramuki, a traditional style of peeling vegetables into thin sheets.*

art.	l. cm.
18282-22	22,5
18282-18	18,0
18282-19*	18,0

*doppia affilatura
*double bevel

TAKO SASHIMI

Il coltello Tako Sashimi assomiglia di più ad un coltello occidentale ed è utilizzato per affettare tagli spessi di carne per sushi. Ha la lama senza punta, per evitare di rovinare i tentacoli del polpo. - *The Tako Sashimi is a variation of the Yanagi and is used to slice straight-cut sashimi. The blunt tip and balanced weight works well on difficult ingredients like octopus, from which it gets its name. Originated in Kanto (Tokyo) region.*

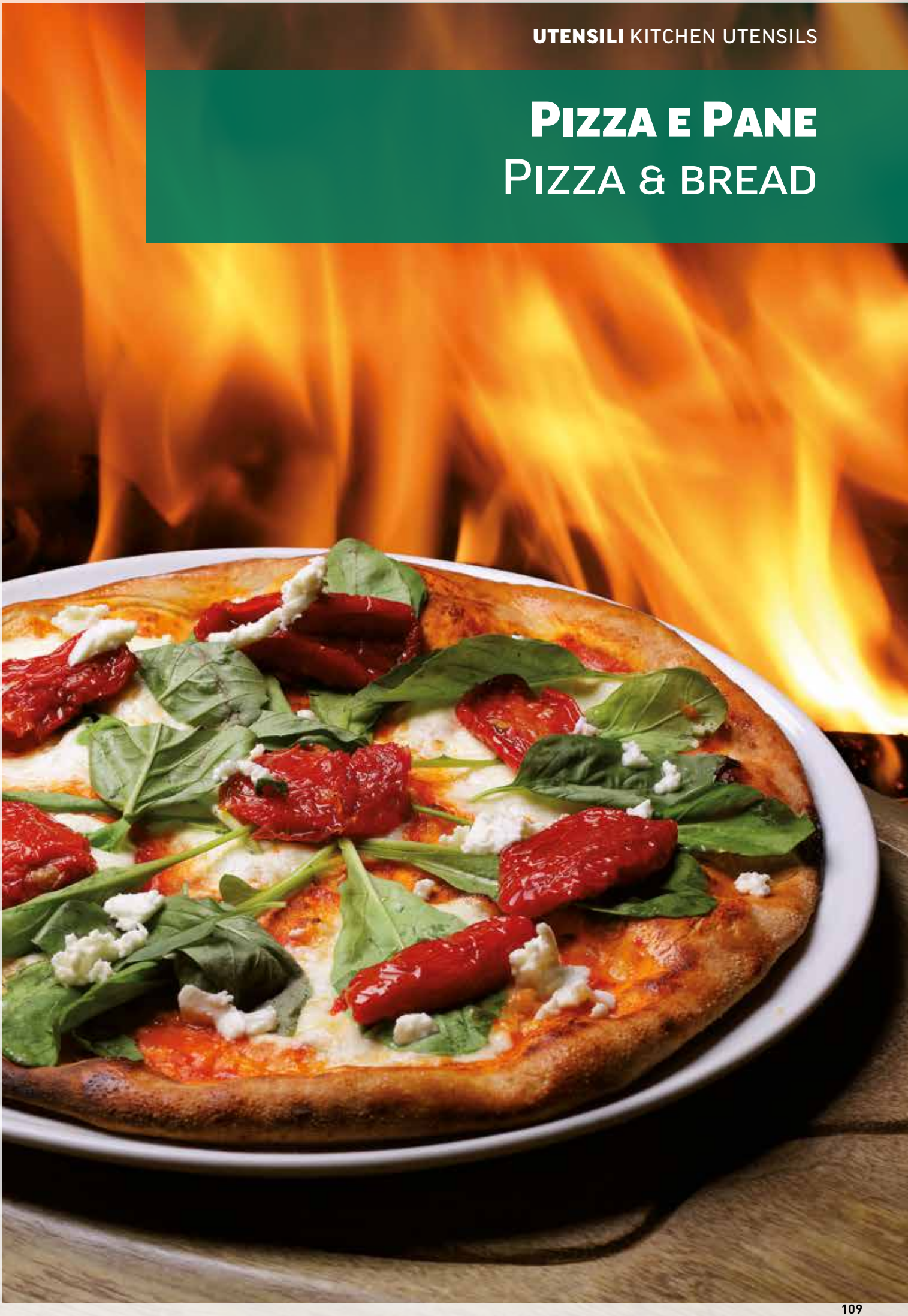
art.	l. cm.
18283-33	33
18283-27	27

YANAGI SASHIMI

Viene utilizzato per tagliare sottili fette di verdure, carne o pesce, nonchè per tagliare in generale a dadi o a fette. Grazie alla sua lama sottile ed affilata è utilizzato anche per creare guarnizioni o tagliare i rotoli di sushi. - *The Yanagi Sashimi is a slicing knife used to cut boneless fish fillets into sashimi and topping for sushi. The graceful, thin blade cuts beautiful slices in one long, drawing stroke. Originated in Kansai (Osaka) region.*

art.	l. cm.
18284-21	21
18284-27	27
18284-30	30
18284-33	33

Pizza e Pane
Pizza & bread



Vassoio rotondo liscio, legno di faggio
Round tray, benchwood
Rindes Buchenholzbrett
Plateau ronde plat, bois d'hêtre
Bandeja redonda lisa, madera de haya

art.	ø cm.
41774-33	33
41774-40	40
41774-45	45
41774-50	50

Vassoio rotondo spicchiato, legno
Round tray with guides, benchwood
Hackbrett
Plateau ronde avec glissiéres, bois d'hêtre
Bandeja redonda con guías, madera de haya

art.	ø cm.	pcs
41775-45	45	6
41775-50	50	8

Tagliere monoporzione, faggio
Cutting board for 1 portion, benchwood
Einzelportion Tablett, Buche
Planche mono-portion, d'hêtre
Tajadera monoporción, haya

art.	dim. cm.
41775-34	34x20

Pala manicata, alluminio
Peel with handle, aluminium
Schaufel mit Griff, Aluminium
Pelle avec manche, alu
Pala con mango, aluminio

art.	ø cm.
42826-32	32
42826-37	37
42826-41	41
42826-45	45

Pala manicata, alluminio
Peel with handle, aluminium
Schaufel mit Griff, Aluminium
Pelle avec manche, alu
Pala con mango, aluminio

art.	ø cm.	pcs
42827-01	45	6
42827-02	45	8
42827-03	50	6
42827-04	50	8

Pala manicata, forata, inox
Perforated peel with handle, s/s
Schaufel mit Griff, gelocht, Edelstahl
Pelle perforée avec manche, inox
Pala con mango, perforada, inox

art.	dim. cm.
18302-01	22x18

Forbice pizza smontabile, inox
Divisible pizza scissors, s/s
Pizzaschere, teilbar, Edelstahl Rostfrei
Ciseaux à pizza, divisible, inox
Tijeras para pizza desmontables, inox

art.	l. cm.
18276-00	25

Rotella taglia pizza, inox
Pizza wheel, s/s
Pizzaschneider, Edelstahl Rostfrei
Roulette à pizza, inox
Ruedecilla para pizza, inox

art.	ø cm.
18324-10	10

Coltello per pizzaiolo, inox
Pizza knife, s/s
Pizzamesser, Edelstahl Rostfrei
Couteau à pizza, inox
Cuchillo para pizza, inox

art.	l. cm.
48280-45	23

Oliera, inox
Oil pourer, stainless steel
Oelständer, Edelstahl Rostfrei
Huilière, inox
Aceitera, inox

art.	lt.
41780-07	0,75
41780-10	1,00
41780-15	1,50
41780-20	2,00

Palettino, alluminio
Pizza peel, small, aluminium
Pizzaschaufel, klein, Aluminium
Petite pelle à pizza, aluminium
Pala pizza, pequeña, aluminio

art.	ø cm.	l.	gr.
41735-20	20	150	800

Manico zincato. - *Galvanized handle.*

Oliera, rame
Oil pourer, copper
Oelständer, Kupfer
Huilière, cuivre
Aceitera, cobre

art.	lt.
41781-15	1,5

Interno stagnato. - *Tinned inside.*

Pala pizza, alluminio
Pizza peel, aluminium
Pizzaschaufel, Aluminium
Pelle à pizza, aluminium
Pala pizza, aluminio

art.	ø cm.	l.	gr.
11701-02	32	150	736
11701-06	37	150	870
11701-10	41	150	1226
11701-13	45	150	1460
11701-16	50	150	1604

Pala pizza, alluminio
Pizza peel, aluminium
Pizzaschaufel, Aluminium
Pelle à pizza, aluminium
Pala pizza, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
11702-02	32x32	150	784
11702-06	37x37	150	894
11702-10	41x41	150	1246
11702-16	50x50	150	1694

Pala per infornare, alluminio
Oven pizza peel, aluminium
Back-Pizzaschaufel, Aluminium
Pelle à enfourner, aluminium
Pala para hornear, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
41736-32	32x30	150	954

Pala pizza forata, alluminio
Perforated pizza peel, aluminium
Pizzaschaufel, gelocht, Aluminium
Pelle à pizza perforée, aluminium
Pala pizza perforada, aluminio

art.	dim. cm.	l.	gr.
11704-02	32x32	150	700
11704-06	37x37	150	816
11704-13	45x45	150	1250
11704-16	50x50	150	1409

Pala per infornare, inox
Oven pizza peel, stainless steel
Back-Pizzaschaufel, Edelsthal
Pelle à enfourner, inox
Pala para hornear, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41735-29	29	150	870

Manico alluminio. - *Aluminium handle.*

Palettino forato, inox
Perforated pizza peel, small, s/s
Pizzaschaufel, gelocht, klein, Edelsthal
Petite pelle à pizza perforéè, inox
Pala pizza perforada, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
11706-02	17	150	770
11706-06	20	150	830
11706-10	23	150	912
11706-14	26	150	954

Palettino forato, inox
Perforated pizza peel, small, s/s
Pizzaschaufel, gelocht, klein, Edelsthal
Petite pelle à pizza perforéè, inox
Pala pizza perforada, pequeña, inox

art.	ø cm.	l.	gr.
41737-17	17	150	890
41737-20	20	150	910
41737-23	23	150	960

Paletta triangolare, inox
Spatula, s/s
Palette, Edelstahl Rostfrei
Palette, inox
Pala triangular, inox

art.	dim. cm.
18301-02	12x15

P

Tronchetto tagliapizza, inox
Pizza cutter, s/s
Pizzaschneider, Edelstahl Rostfrei
Coupe-pizza, inox
Cortador de pizza, inox

art.	ø cm.	l.
18324-00	13,5	19

Pinza per teglie, inox
Pizza-sheet tongs, s/s
Pizzablech-Zange, Edelstahl Rostfrei
Pince à plaques, inox
Pinza para placas, inox

art.	l. cm.
18323-00	23

Paletta cenere, inox
Ash shovel, stainless steel
Asche-Schaufe, Edelsthal Rostfrei
Pelle à cendres, inox
Paleta recogedar cenizas, inox

art.	dim. cm.	l.
41768-21	21x31	173

Rastrello, inox
Rake, stainless steel
Harke, Edelsthal Rostfrei
Râteau, inox
Rastrillo, inox

art.	dim. cm.	l.
41768-22	24x10	150

P

Paletta triangolare, forata, inox
Perforated spatula, s/s
Palette, gelocht, Edelstahl Rostfrei
Palette perforée, inox
Pala triangular perforada, inox

art.	dim. cm.
18301-01	12x15

Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-27	27x7	150

Setole ottone. - *Brass bristles.*

Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41766-16	16x5	110

Setole ottone. - *Brass bristles.*

Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41767-20	20x6,5	155

Setole ottone. - *Brass bristles.*

Spazzola orientabile
Adjustable brush
Drehbare Bürste
Brosse orientable
Cepillo orientable

art.	dim. cm.	l.
41739-20	20x6,6	150

Setole naturali. - *Natural bristles.*

N

Spazzola per griglia, setole in acciaio
Stainless steel brush for grill cleaning
Grillenbürste mit Stahlborsten
Brosser pour grille avec soies en acier inox
Cepillo para parrilla con cerdas de acero

art.	dim. cm.
41740-00	27x4x15

N

Poggia pala pizza, inox
Support for peels, stainless steel
Schaufelträger aus Edelstahl
Support inox pour pelles à pizza
Portapala para palas, inox

art.	dim. cm.	kg	
41769-36	41x16x39	3,0	fino/up to 36 cm
41769-50	53x16x39	3,5	fino/up to 50 cm

Portapaletto da muro, alluminio
Small pizza peel wall rack, aluminium
Pizzaschaufel-Wandgestell, Aluminium
Support mural petite pelle, aluminium
Soporte mural de pala pizza, aluminio

art.
41769-02

Appendi pala da muro, alluminio
Pizza peel wall rack, aluminium
Pizzaschaufel-Wandgestell, Aluminium
Support mural pour pelle, aluminium
Soporte mural de pala pizza, aluminio

art.
41769-01

Porta pale, inox
Pizza peel rack, stainless steel
Ständer für Schaufeln, Edelsthal
Support pour pelles, inox
Soporte para pala, inox

art.	h. cm.	kg
41769-00	172	14

Tagliapasta, PS
Dough cutter, PS
Teigschäber, PS
Raclette, PS
Rascador, PS

art.	dim. cm.
47621-11	10x24

Tagliapasta, PS
Dough cutter, PS
Teigschäber, PS
Raclette, PS
Rascador, PS

art.	dim. cm.
47621-12	13,5x14,5

Materiale antiurto e antigraffio. Non usare su fonti di calore.
Shock and scatchproof material. Do not use on heat sources.

N

Vassoio con manici piegati, alluminio
Round tray, folded handles, aluminum
Pizza Brett mit gebogenen Handgriffen, Aluminium
Plateau mache pliés, aluminium
Bandeja con mangos doblados, aluminio

art.	ø cm.
42828-32	32
42828-36	36
42828-41	41
42828-45	45
42828-50	50

N

Vassoio con manici piegati
Round tray, folded handles
Pizza Brett mit gebogenen Handgriffen
Plateau mache pliés
Bandeja con mangos doblados

art.	ø cm.	pcs
42829-45	45	6
42829-50	50	8

Tagliapasta, inox
Dough scraper, s/s
Abstecher, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Cortador pasta, inox

art.	dim. cm.
18501-01	12x16
18501-03	13,5x10
18501-04	12x9,5

Tagliapasta flessibile, inox
Dough scraper, flexible, s/s
Abstecher, flexibele, Edelstahl Rostfrei
Raclette flexible, inox
Cortador pasta flexible, inox

art.	dim. cm.
18501-02	12x9,5

Mestolo pizza, fondo piatto
Pizza ladle, flat bottom
Schöpflöffel, flachboden
Louche fond plat
Cacillo fondo plano

PA plus

art.	ø cm.	l.
12968-10	10	27

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18501-05	11x19,5

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18502-18	18x9

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18503-12	12x10

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18504-15	15x7,5

Raschia, inox
Dough scraper, s/s
Teigschäber, Edelstahl Rostfrei
Raclette, inox
Rascador, inox

art.	dim. cm.
18520-15	15x6

Borsa termica
Pizza delivery bag
Thermischetasche
Sac thermique
Bolsa térmica

art.	dim. cm.
44960-06	33x33

Per 5/6 pizze in cartone, in robusto tessuto lavabile. Imbottitura per il mantenimento della temperatura, anelli di sfiato per la condensa.
Holds up to 5/6 pizza boxes. Made in heavy tissue, washable. Foam padding for insulation and holes for steam ventilation.

Contenitore per impasti, impilabile, PE
Box for dough, stackable, PE
Behälter für Pizzateig, stapelbar, PE
Récipient à pétrissage, empilable, PE
Contenedor para masa de pizza, apilable

art.	dim. cm.	h.
41762-07	60x40	7
41762-09	60x40	9
41762-13	60x40	13

Coperchio per contenitore, PE
Cover for dough box, PE
Deckel für Pizzateig-Behälter, PE
Couvercle pour récipient à pètrissage, PE
Tapa para contenedor, PE

art.	dim. cm.
41763-00	60x40

Retina pizza, alluminio
Pizza screen, aluminium
Pizzanetzscheibe, Aluminium
Toile à pizza, aluminium
Red para pizza, aluminio

art.	dim. cm.
41734-60	40x60

BASE E COPERCHIO
BASE AND LID
44975-35

ESTENSORE
EXTENDER
44975H35

BASE E COPERCHIO
BASE AND LID
44975-35

N

BASE E COPERCHIO
BASE AND LID
44975-50

ESTENSORE
EXTENDER
44975H50

BASE E COPERCHIO
BASE AND LID
44975-50

N

Contenitore isotermico **PIZZA**
Insulated container
Thermobehälter
Conteneur isotherme
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.	
44975-35	41x41x7,5	35x35x7,5	Base e coperchio/Base and lid
44975H35	41x41x7,5	35x35x4,5	Estensore/Extender

Contenitore isotermico **PIZZA**
Insulated container
Thermobehälter
Conteneur isotherme
Contenedor isotérmico

art.	cm. ext.	cm. int.	
44975-50	57x57x10,5	51x51x10,5	Base e coperchio/Base and lid
44975H50	57x57x10,5	51x51x6,3	Estensore/Extender

Il sistema modulare dove base e coperchio sono lo stesso elemento e grazie all'inserto estensore è possibile aumentare la capacità.
The modular system where the base and lid are the same element and due to the extender insert it is possible to increase capacity.

Teglia rettangolare, ferro blu
Blue steel baking sheet, rectangular
Rechteckiges Blaublech
Plaque rectangulaire, tôle bleuie
Placa rectangular, hierro

art.	dim. cm.	h.
41745-30	30x23	3
41745-35	35x28	3
41745-40	40x30	3
41745-50	50x35	3
41745-60	60x40	3
41745-65	65x45	3

Teglia, alluminata
Baking sheet, alusteel
Rechteckiges Blech, Aluminiumüberzug
Plaque rectangulaire, tôle aluminitée
Placa rectangular, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41746-60	60x40	2

Teglia, alluminata
Baking pan, alusteel
Backblech, Aluminiumüberzug
Plaque, tôle aluminitée
Placa, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41751-30	30x23	3
41751-35	35x28	3
41751-40	40x30	3
41751-50	50x35	3
41751-60	60x40	3
41751-65	65x45	3

Teglia forata, alluminio
Perforated aluminium baking tray
Aluminium Backbleche, gelocht
Plaque à cuisson perforée, aluminium
Placa pastelería perforada, aluminio

art.	dim. cm.	GN
41756-30	30x40	
41756-32	32,5x53	1/1
41756-53	53x65	2/1
41756-60	60x40	

Teglia rettangolare, antiaderente
Baking sheet, non stick coated
Blech mit Antihaftbeschichtung
Plaque avec revêtement anti-adhésif
Placa pastelería anti-adherente

art.	dim. cm.	h.
41747-60	60x40	2

Teglia GN, antiaderente
Baking pan, GN, non stick coated
Backblech, GN, beschichtet
Plaque GN, revêment anti-adhésif
Placa GN, antiadherente

art.	GN	ø cm.	pcs
41755-11	1/1	12,5	6

Teglia, alluminata
Baking pan, alusteel
Backblech, Aluminiumüberzug
Plaque, tôle aluminitée
Placa, acero aluminizado

art.	dim. cm.	ø	pcs
41752-08	60x40	14	8
41752-12	60x40	12	12
41752-24	60x80	12	24

Teglia GN, alluminio
Baking pan, GN, aluminium
Backblech, GN, Aluminium
Plaque, GN, alu
Placa GN, aluminio

art.	GN	ø cm.	pcs
41754-11	1/1	12,5	6

Bacinella carré, alluminata
Bread mould, alusteel
Brotform mit Aluminiumüberzug
Pain de mie, tôle aluminitée
Molde, acero aluminizado

art.	dim. cm.	h.
41750-20	20x10	10
41750-30	30x10	10
41750-40	35x10	10
41750-41	40x10	10
41750-50	50x10	10

Retine pizza, alluminio
Pizza screens, aluminium
Pizzanetzscheiben, Aluminium
Toiles à pizza, aluminium
Red para pizza, aluminio

art.	ø cm.
41727-28	28
41727-30	30
41727-33	33
41727-36	36
41727-40	40
41727-45	45
41727-50	50
41727-55	55
41727-60	60

Senza giunzione. - *Without seam.*

Rastrelliera per retine, inox
Pizza screen rack, stainless steel
Pizzanetzscheiben-Träger, Edelstahl
Etagère à toiles, inox
Rack para red para pizza, inox

art.	dim. cm.
41771-96	23x35,6

Può contenere 96 retine.
Suitable for 96 pizza screens.

Rastelliera per teglie pizza, inox
Pizza pan rack, stainless steel
Pizzableche-Träger, Edelstahl
Etagère pour plaques à pizza, inox
Rack para placas pizza, inox

art.	dim. cm.	h.
41770-15	30,5x30,5	70

Distanza fra i piani cm 3,5, per teglie fino a ø 36 cm. - *Height between rails cm 3,5, suitable for baking sheets up to Ø 36 cm.*

Teglia pizza, antiaderente a 2 strati
Pizza sheet double non stick-coating
Pizzablech mit Doppel-Beschichtung
Plaque à pizza, double revêtement
Placa pizza antiadherente, 2 capas

art.	ø cm.	h.	u.pack
11741-20	20	2,5	5
11741-24	24	2,5	5
11741-26	26	2,5	5
11741-28	28	2,5	5
11741-32	32	2,5	5

Teglia ad alta prestazione, resistente a 280 °C. - *High performance sheet, heat resistant up to 280°C.*

Teglia pizza, ferro blu
Pizzasheet, blue steel
Pizza-Blaublech
Plaque à pizza, tôle bleuie
Placa pizza, hierro

art.	ø cm.	h.	u.pack
11740-14	14	2,5	5
11740-16	16	2,5	5
11740-18	18	2,5	5
11740-20	20	2,5	5
11740-22	22	2,5	5
11740-24	24	2,5	5
11740-26	26	2,5	5
11740-28	28	2,5	5
11740-30	30	2,5	5
11740-32	32	2,5	5
11740-36	36	2,5	5
11740-40	40	2,5	5

Teglia pizza, ferro blu
Pizzasheet, blue steel
Pizza-Blaublech
Plaque à pizza, tôle bleuie
Placa pizza, hierro

art.	ø cm.	h.	u.pack
11742-16	16	3,5	
1011742-18	18	3,5	10
11742-20	20	3,5	10
11742-22	22	3,5	10
11742-24	24	3,5	10
11742-26	26	3,5	10
11742-28	28	3,5	10
11742-30	30	3,5	10
11742-32	32	3,5	5
11742-36	36	3,5	5
11742-40	40	3,5	5
11742-45	45	3,5	5
11742-50	50	3,5	5
11742-60	60	3,2	5

Teglia forno, acciaio alluminizzato
Baking sheet, alusteel
Stahlblech mit Aluminiumüberzug
Plaque à pizza, tôle aluminité
Placa pizza, acero aluminizado

art.	ø cm.	h.	u.pack
11739-20	20	2,5	5
11739-24	24	2,5	5
11739-28	28	2,5	5
11739-32	32	2,5	5

Teglia pizza, ferro blu pesante
Heavy pizza blue steel sheet
Pizzablech, Blaublech, Schwerausführung
Plaque à pizza, tôle forte bleuie
Placa pizza, hierro pesante

art.	ø cm.	h.	u.pack
11744-20	20	2,5	10
11744-24	24	2,5	10
11744-28	28	2,5	10
11744-32	32	2,5	10

Teglia pizza forata, antiaderente
Perforated pizza sheet, non stick coated
Pizza-Blech, gelocht, beschichtet
Plaque à pizza perforée, anti-adhésive
Placa pizza perforada, antiadherente

art.	ø cm.	h.
41729-30	30	1,3
41729-34	34	1,3

Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art.	dim. cm.
47041-01	14x10

Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art.	dim. cm.
47041-02	14x10

Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art.	Ø cm.
47041-03	12,5

Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art.	dim. cm.
47041-04	16,5x8,5

Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art.	Ø cm.
47041-05	12,5

Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art.	Ø cm.
47041-06	8

Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art.	Ø cm.
47041-07	8

Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art.	Ø cm.
47041-08	8

Stampo per pane
Bread mould
Brot-Ausstechforme
Découpoir à pain
Cortador para pan

art.	Ø cm.
47041-15	8

Marcatore girevole per pane Kaiser
Kaiser bread marker
Kaiserbrot Stempel
Empreinte pour pain Kaiser
Molde para pan Kaiser

art.
47040-00

Tagliapasta per brezel, inox
Brezel cutter, s/s
Brezelausstecher, Edelstahl Rostfrei
Découpoir à brezel, inox
Cortador para brezel, inox

art.	Ø cm.
47808-07	7
47808-10	10

Bacinella carré, ferro blu
Blue steel bread mould
Brotform, Blaublech
Pain de mie, tôle bleuie
Molde, hierro

art.	dim. cm.	h.
41748-20	20x10	10
41748-30	30x10	10
41748-35	35x10	10
41748-40	40x10	10
41748-50	50x10	10

Teglia alluminio forato, siliconata
Sheet for French loaves, perforated, silicone coated
Pariserbrotblech, Silikon-beschichtet
Plaque perforée à pain parisien, siliconée
Placa perforada para pan, siliconada

art.	dim. cm.	canali/halfpipe
41758-53	53x32	4
41758-60	60x40	5
41758-65	65x43	6
41758-85	85x43	6

Supporti di cottura Silform® per pani tondi, hot dogs, panini al latte, per hamburger e baguettes. Si utilizzano indifferentemente su teglie in alluminio o griglie.

Silform® baking sheets for round breads, hot dogs, baguettes, etc. Can be used indifferently on aluminium baking trays or grids.

Rotondi - Round

art.	dim. cm.	ø mm.	h.	pcs
41759-01	60x40	67	15	28
41759-02	60x40	75	17	24
41759-03	60x40	79	15	24
41759-05	60x40	102	20	15
41759-09	60x40	125	16	11

Ovali - Ovals

art.	dim. cm.	mm.	h.	pcs
41760-02	60x40	95x40	30	24
41760-05	60x40	155x41	25	18
41760-06	60x40	169x64	30	12
41760-08	60x40	259x64	30	8
41760-09	60x40	299x60	30	6

Supporto alveolare per cottura di filoni crudi surgelati.
Queste griglie amovibili in fibra di vetro siliconata sono state appositamente progettate per la cottura di pasta cruda surgelata. La loro struttura particolare permette di evitare la penetrazione della pasta nelle maglie al momento dello scongelamento e della lievitazione. Gli alveoli si inseriscono facilmente nell'intelaiatura senza agganci. Sono, inoltre, leggere da maneggiare. Non si deformano nel tempo e permettono di ottenere delle baguettes ben tonde.

Baking sheet for deep-frozen French loaves.
These flexible fluted trays of fiberglass and silicone are especially effective for baking frozen dough. Their particular structure prevents the dough from sticking to the fibers during defreezing and rising. The flutes naturally remain stable on the frames, without the need to be stapled onto them. The trays are light to handle. The flutes of the trays will not lose their shape over time, allowing you to always bake perfectly rounded baguettes.

Fiberglass®

art.	dim. cm.
41733-60	60x40

Fiberglass® è rivestito in silicone rosso di qualità standard. Durata da 1400 a 1800 cotture. Utilizzabile a temperature da -40°C a +280°C. - *Fiberglass® is coated with a red standard quality silicone. It has a life of 1400 to 1800 cooking times. It can be used at temperatures from -40°C to +280°C.*

Siltray®

art.	dim. cm.
41732-60	60x40

Siltray® è rivestito con più strati di silicone rosso e nero di qualità superiore, che permette di ottenere performance migliori e una maggiore durata. Durata da 2000 a 2500 cotture. Utilizzabile a temperature da -40°C a +280°C. - *The Siltray® is coated with several layers of red and black high quality silicones. It provides better results and a longer life. It has a life of 2000 to 2500 cooking times. It can be used at temperatures from -40°C to +280°C.*

Spazzola pane
Bread brush
Brot-Bürste
Brosse à pain
Cepillo para pan

art.	l. cm.	file/rows
42614-04	24,5	4
42614-05	32,0	5
42614-06	41,0	6
42614-07	46,0	7

Lame panettiere usa e getta, inox
Disposable baker's blades, s/s
Einweg-Bäcker-Klingen, Edelstahl
Incisette boulanger jetables, inox
Láminas del panadero un solo uso, inox

art.	l. cm.	pz/pcs
48290-10	12	10

Cesta pane impilabile, polietilene
Bread basket, stackable, LLDPE
Brot-Korb, stapelbar, LLDPE
Corbeille à pain, empilable, LLDPE
Cesta pan, apilable, LLDPE

art.	dim. cm.	h.	lt.
44982-04	57x36	34	40
44982-06	66x45	35	60
44982-10	78x52	40	100

Cestino impasto, PP
Bread proofing basket, PP
Brotformen, PP
Banneton, PP
Molde para pan, PP

art.	Ø cm.	gr.
47042-19	19	500
47042-22	22	1000
47042-25	25	1500

Cestino impasto, PP
Bread proofing basket, PP
Brotformen, PP
Banneton, PP
Molde para pan, PP

art.	dim. cm.	gr.
47043-27	27x12	500
47043-35	35x13	1000
47043-42	42x14	1500

Norme d'uso e manutenzione delle teglie

Importante: Indipendentemente dal tipo di materiale, tutte le teglie piane non vanno mai infornate vuote.

Teglie in lamiera bluita (ferro blu)
I prodotti vengono forniti oleati in modo tale che in condizioni normali di imballaggio, trasporto, manipolazione e immagazzinaggio non presentino fenomeni di corrosione per un periodo non superiore a 3 mesi. Prima dell'uso vanno messi nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Dopo l'uso devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente e deve essere evitato il contatto con sostanze acide. Sconsigliato l'uso in cella di lievitazione e surgelazione. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

Teglie in lamiera alluminata
Devono essere mantenute oleate ma essendo la lamiera trattata e rivestita di alluminio presentano una maggiore resistenza all'ossidazione. Prima dell'uso vanno messe nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Possono essere utilizzate in cella di lievitazione e surgelazione. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

Teglie in alluminio
Non presentano particolari problemi di mantenimento. Le caratteristiche meccaniche dell'alluminio possono alterarsi ad una temperatura superiore ai 300°C, solitamente non raggiunta dai forni. Per la pulizia utilizzare un panno morbido inumidito.

Teglie antiaderenti
Per la pulizia utilizzare il getto d'aria o delle spazzole di nylon morbide. Non graffiare il rivestimento con attrezzi metallici o spazzole abrasive in quanto le incisioni possono dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione.
Non mettere gli stampi vuoti nel forno di cottura a temperature superiori a 200°C. Questa temperatura rappresenta il limite di resistenza termica della resina. Oltre a tale temperatura il rivestimento rammollisce sensibilmente portando ad un decadimento rapido delle caratteristiche di antiaderenza. Non lavare le teglie con pulivapor ad alta pressione e non utilizzare soluzioni caustiche. Per la pulizia utilizzare panni morbidi inumiditi.

Baking sheet usage and maintenance instructions

Important: Quite apart from the material baking sheets are made of, never put them empty in the oven.

Blue steel baking sheets
Blue steel baking sheets are supplied oiled, in order to prevent corrosion for a period of about 3 months under normal packing, transport, handling and stocking conditions. Before use, put them at 150°C in the oven for half an hour, in order to eliminate the protective industrial oil. After usage keep them oiled and dry-stored, mainly if sporadically used. Keep away from acid substances. We suggest not use them in leavening or freezing cells. Clean with an oiled soft cloth. Do not wash with water and caustic solutions.

Alusteel baking sheets
Alusteel baking sheets should better kept oiled but, thanks to the special aluminium coating they show a higher resistance against oxidation. Before use, put them at 150°C in the oven for half an hour, in order to eliminate the protective industrial oil. They can be used both in leavening and freezing cells. Clean with an oiled soft cloth. Do not wash with water and caustic solutions.

Aluminum baking sheets
Aluminium baking sheets do not need any special maintenance. Aluminium mechanical features can alter at a temperature above 300°C, which is usually not reached by common ovens. Clean with a moist soft cloth.

Non-stick baking sheets
Clean with air-jet or soft nylon brushes. Do not scratch the coating with metallic utensils or abrasive brushes, because scratches can lead to permeation and subsequently corrosion. Do not put empty sheets in the oven at 200°C or more. This is the border-line temperature for the resin thermal resistance. Moreover, at such a temperature the coating softens and this causes a faster decline of non sticking features. Do not wash the baking sheets with high pressure pulivapor (steamer) and avoid contact with caustic solutions. Always clean them with a moist soft cloth.

CESTI POLYRATTAN
POLYRATTAN BREAD BASKETS

PR

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42973-30	30x40	16/27

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42973-45	45x40	16/27

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42973-60	60x40	16/27

N

Divisorio, PP
Divider
Trenner
Séparateur
Divisor

art.	cm.	h.
42973-61	38	15/26

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42972-60	60x40	60

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42972-40	40x30	48

BEIGE

Cesto pane, sistema GN
Bread basket, GN system
Brot-Korb, GN System
Corbeille à pain, système GN
Cesta pan, sistema GN

art.	dim. cm.	h.	GN
42967-03	53x32,5	6,5	1/1
42967-04	32,5x26,5	6,5	1/2
42967-05	32,5x17,5	6,5	1/3
42967-06	26,4x16,2	6,5	1/4
42967-07	17,6x16,2	6,5	1/6
42967-08	32,5x35,4	6,5	2/3

Cesto pane, sistema GN
Bread basket, GN system
Brot-Korb, GN System
Corbeille à pain, système GN
Cesta pan, sistema GN

art.	dim. cm.	h.	GN
42967-13	53x32,5	10	1/1
42967-14	32,5x26,5	10	1/2
42967-15	32,5x17,5	10	1/3
42967-16	26,4x16,2	10	1/4
42967-17	17,6x16,2	10	1/6
42967-18	32,5x35,4	10	2/3

MORO -

Cesto pane, sistema GN
Bread basket, GN system
Brot-Korb, GN System
Corbeille à pain, système GN
Cesta pan, sistema GN

N

art.	dim. cm.	h.	GN
42967-63	53x32,5	6,5	1/1
42967-64	32,5x26,5	6,5	1/2
42967-65	32,5x17,5	6,5	1/3
42967-66	26,4x16,2	6,5	1/4
42967-67	17,6x16,2	6,5	1/6
42967-68	32,5x35,4	6,5	2/3

Cesto pane, sistema GN
Bread basket, GN system
Brot-Korb, GN System
Corbeille à pain, système GN
Cesta pan, sistema GN

N

art.	dim. cm.	h.	GN
42967-73	53x32,5	10	1/1
42967-74	32,5x26,5	10	1/2
42967-75	32,5x17,5	10	1/3
42967-76	26,4x16,2	10	1/4
42967-77	17,6x16,2	10	1/6
42967-78	32,5x35,4	10	2/3

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42972-01	40x20	5
42972-02	40x30	5
42972-03	60x20	5
42972-04	60x40	5

41418-11

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42967-53	53x32,5	15,5

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42968-26	26x26	20

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42967-40	40x50	14/25

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42936-24	24x17	8,0
42936-28	28x16	8,5

Cesta baguettes, PP
Bread basket
Brotkorb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42967-35	35	42

Cesta baguettes, PP
Bread basket
Brotkorb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42972-28	30	38

Cesta baguettes, PP
Bread basket
Brotkorb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42972-29	30	39

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42936-23	23x19	9

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42968-37	37	9

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42968-42	42	12

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42969-31	37	12

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42969-36	36,5	12,0
42969-42	42,0	18,5
42969-46	46,0	18,5

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42967-43	41x40	25

Supporto cromato, 2 piani
Frame, chrome plated, 2 tiers
Brotkorb-Gestell, Doppeldecker
Support chomé, 2 étages
Estructura cromada, 2 alturas

art.	dim. cm.	h.	
GN			
42965-AB	29x27	35,0	1/2
42965-AA	50x34	37,5	1/1

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42965-12	32,5x26,5	8

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42969-11	53,5x32,5	9,5

Alzata, cromata
Buffet stand, chrome plated
Buffet-Gestell, Metall hartverchromt
Présentoir, chromé
Soporte, cromado

art.	dim. cm.	ø	h.
42871-02	92x47	36	30

Per cesto Polyrattan 42968-38 e cesto Rattan 42966-38. - *Made for Polyrattan basket 42968-38 and Rattan basket 42966-38.*

Alzata buffet, legno
Buffet stand, wood
Büffet-Gestell, Holz
Etagère à buffet, bois
Soporte buffet, madera

art.	dim. cm.
42870-59	59x30,5x2

Per cesto Polyrattan 42968-38 e 42967-13 GN 1/1. - *Made for Polyrattan basket 42968-38 and 42967-13 GN 1/1.*

Alzata, cromata
Buffet stand, chrome plated
Buffet-Gestell, Metall hartverchromt
Présentoir, chromé
Soporte, cromado

art.	dim. cm.	ø	h.
42871-03	92x77	36	50

Per cesto Polyrattan 42968-38 e cesto Rattan 42966-38. - *Made for Polyrattan basket 42968-38 and Rattan basket 42966-38.*

Alzata, cromata
Buffet stand, chrome plated
Buffet-Gestell, Metall hartverchromt
Présentoir, chromé
Soporte, cromado

art.	dim. cm.	h.
42872-02	46x24	21

Per cesti Polyrattan 42965-12, 42967-04-14-64-74. - *Made for Polyrattan baskets 42965-12, 42967-04-14-64-74.*

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42946-23	23x10	6
42946-37	37,5x15	7

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42947-23	23x15	7
42947-30	30x22	7
42947-40	41x29	7

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42944-23	23	7

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42945-27	27x20	10

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42945-18	18x13	6,5
42945-23	23x15	6,5

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42948-18	18	7
42948-20	20	7
42948-25	25	7

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42948-23	23x15	6,5

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42935-19	19	9
42935-26	26	9

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42990-16	16	8
42990-20	20	8
42990-29	29	7

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42990M16	16	8
42990M20	20	8
42990M29	29	7

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	ø cm.	h.
42990N16	16	8
42990N20	20	8
42990N29	29	7

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42991-25	25x19	6,5
42991-32	32x23	7,0

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42991M25	25x19	6,5
42991M32	32x23	7,0

N

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42991N25	25x19	6,5
42991N32	32x23	7,0

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42992-28	28x16	8
42992-40	40x16	8

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42992M28	28x16	8
42992M40	40x16	8

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42992N28	28x16	8
42992N40	40x16	8

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993-30	29,5x20,5	13

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993M30	29,5x20,5	13

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993N30	29,5x20,5	13

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42994-26	26,5X19	7
42994-31	31X21	9

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42994M26	26,5X19	7
42994M31	31X21	9

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42994N26	26,5X19	7
42994N31	31X21	9

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993-40	40X30	10

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993M40	40X30	10

Cesto pane, PP
Bread basket
Brot-Korb
Corbeille à pain
Cesta pan

art.	dim. cm.	h.
42993N40	40X30	10

Cesto cotone, rotondo
Round canvas bag
Brottasche, rund, Baumwolle
Panier à pain rond, coton
Cesta pan redonda, algodón

art.	ø cm.	h.
42875-17	17	8
42875-20	20	9

Cesto cotone, rotondo
Round canvas bag
Brottasche, rund, Baumwolle
Panier à pain rond, coton
Cesta pan redonda, algodón

art.	ø cm.	h.
42875B17	17	8
42875B20	20	9

Cesto cotone, ovale
Oval canvas bag
Brottasche, oval, Baumwolle
Panier à pain ovale, coton
Cesta pan , algodón

art.	dim. cm.	h.
42876-20	20x15	7
42876-25	25x18	9

Cotone, lavabile a macchina fino a 40° C. - *Cotton, machine-washable up to 40° C.*

Cesto cotone, ovale
Oval canvas bag
Brottasche, oval, Baumwolle
Panier à pain ovale, coton
Cesta pan , algodón

art.	dim. cm.	h.
42876B20	20x15	7
42876B25	25x18	9

Cesto cotone, rotondo
Round canvas bag
Brottasche inklusive Kirschkernkissen, Baumwolle
Panier à pain, coton
Cesta pan, algodón

art.	ø cm.	h.
42873-01	20	23,5

Cuscino in noccioli di ciliegio. Scaldare in microonde per 30 secondi a 300 Watt. - *Cherry stone pillow included. Easy to heat up in microwavde for 30 sec. at 300 Watt.*

Cesto cotone, ovale
Oval canvas bag
Brottasche, oval, Baumwolle
Panier à pain ovale, coton
Cesta pan , algodón

art.	ø cm.	h.
42873-02	20	23,5

Cesto uova, imbottito, RATTAN
Egg basket, keeps warm
Eier-Korb, hält warm
Panier à oeufs, fourré
Cesta para huevos

art.	ø cm.	h.
42949-26	26	17

Tagliere, faggio
Beech wood bread cutting board
Brotschneidbrett, Buche
Planche à découper, hêtre
Planch para cortar, madera

art.	dim. cm.	h.
42874-03	52x34	2

Vassoio, melamina
Melamine tray
Tablett, Melamin
Plateau, melamine
Bandeja, melamine

art.	dim. cm.	h.
42874-04	60x35,5	3,5

Cesta pane, faggio
Beech wood bread box
Holzkiste, Buche
Panier à pain, hêtre
Cesta pan, madera

art.	dim. cm.	h.
42874-01	34x26	12,5
42874-02	34x26	20,0

PADERNO
PADERNO
PADERNO